



KOCH DES JAHRES

DER KOCHWETTBEWERB ZUR ANUGA

Presseinformation
Juli 2011

So gut is(s)t Hamburg

Nach dem Vorfinale in der Hansestadt stehen nun die Finalisten des Wettbewerbs Koch des Jahres fest

Beim letzten Vorfinale des internationalen Wettbewerbs in Hamburg verkündete Dieter Müller, Präsident von Koch des Jahres, am Abend des 11. Juli die Namen der beiden Gewinner. David Papin und Alexander Krob vervollständigen somit die Runde der acht Finalisten.

Die zehn Teilnehmer des Hamburger Vorfinales hatten sich zuvor in einem schriftlichen Vorentscheid aus 89 Bewerbern qualifiziert. Gemeinsam traten sie am 11. Juli gegeneinander an, um sich die zwei letzten heiß begehrten Plätze im Finale zur Anuga zu sichern. „Das Niveau der Semifinalisten ist sehr gestiegen und hat in Hamburg seinen Höhepunkt gefunden. An und für sich sind alle Teilnehmer Gewinner“, bestätigte Dieter Müller das Talent der Köche.

Die Fachjury aus Thomas Bühner, Martina Kömpel, Dieter und Jörg Müller, Fred Nowack und Heinz O. Wehmann sowie die beiden technischen Juroren Miguel Contreras und Dirk Rogge lobten das außerordentlich hohe Niveau der Teilnehmer. „Wir waren sehr positiv von der Leistung überrascht“, betonte Heinz O. Wehmann. „Bitte machen Sie weiter so!“

Über seinen ersten Platz kann sich David Papin, stellvertretender Küchenchef des Lago in Ulm, angesichts der großen Konkurrenz freuen. Als Vorspeise servierte er Gänseleber in Himberessig an Avocado mit Pfifferlingen, gefolgt von Rinderfilet mit Ochsenchwanz-Toast, Blattspinatcreme, Meerrettichbutterröllchen und Eigelb. Das Dessert bestand aus frischem Sorbet vom grünen Apfel mit Aprikosenkompott perfekt abgestimmt mit einer Florentiner-Hippe mit Vanillecreme.

Das Menü des zweitplatzierten Alexander Krob, der als Executive Sous Chef im Schlosshotel Freisitz Roith in Gmunden tätig ist, fiel durch die klare Handschrift in der Präsentation auf. Der Österreicher punktete bei der Jury mit seinem malerischen Menü: Eine „Lichtung von Apfelkarfiol“ führte zum „Lamm im Wald“ und wurde von „Süßem Waldboden“ gekrönt.

Somit stehen die acht Finalisten für das große Finale zur Anuga am 10. Oktober fest: Oliver Pudimat und Jan Steinhauer (Köln), Tristan Brandt und Dominic Decke (Stuttgart), Daniel Schöfisch und Sebastian Frank (Berlin) sowie David Papin und Alexander Krob aus dem Vorfinale in Hamburg treten dann mit einem neuen Menü an. Dem Sieger winken neben 12.000 Euro Preisgeld, großes Ansehen und der Titel „Koch des Jahres“.

„Koch des Jahres“ ist der neue Wettbewerb für Profi-Köche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Dessen Herausforderung liegt darin, ein Drei-Gang-Menü für sechs Personen in nur fünf Stunden zu kochen. Dabei darf der Wareneinsatz pro Person nicht über 16 Euro liegen. In den insgesamt vier Vorfinalen in deutschen Metropolen wählt die Fachjury unter dem Vorsitz des Spitzenkochs Dieter Müller jeweils zwei Finalisten. Diese acht treten dann zum Finale zur Anuga mit einem neuen Menü unter denselben Bedingungen gegeneinander an, um den Titel „Koch des Jahres“ und das Preisgeld von 12.000 Euro zu gewinnen.

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Pressekontakt:

Grupo Caterdata S. L.
Pressestelle Koch des Jahres
Ludwigstr. 22
79104 Freiburg
0761/ 20 89 890
mschlichtling@kochdesjahres.de