

Koch des Jahres: Die Finalisten stehen fest



Die letzten Finalisten für das große Finale in Köln stehen fest. © KDJ/Melanie Bauer Photodesign

Die hochkarätige Jury hat die letzten beiden Kandidaten für das Finale des internationalen Wettbewerbs zum »Koch des Jahres 2015« gekürt.

Simon Stinal aus dem Restaurant »Schloss Loersfeld« in Kerpen und Jens Hildebrandt vom Berliner Restaurant »Reinstoff« treten am 12. Oktober auf der Anuga in Köln gegen sechs weitere Finalisten an und dürfen auf die begehrte Auszeichnung zum »Koch des Jahres 2015« hoffen. Der 32-jährige Simon Stinal brillierte im Vorfinale mit

seiner Komposition »Tomate im Zwiebelbeet« als Vorspeise, einem Hauptgang aus Filet von der Nordseezunge mit Gartenerbsen, Pilzen und Speck und dem Dessert Erdbeere, Buttermilch und Petersilie. »Das Gewinnermenü überzeugt durch seine Kreativität und Ausgewogenheit. Prononcierte Aromen wurden hier zu einem geschmackvollen Gesamtergebnis zusammengeführt,« so Juror Silvio Nickol (»Gourmet Restaurant Silvio Nickol« im Palais Coburg). Die hochkarätige Fachjury vereint Spitzenköche wie Thomas Bühner (»La Vie«, Osnabrück) und Lisl Wagner-Bacher (»Landhaus Bacher«, Mautern) – sie bewerten die geschmackvollen Menüs der jungen Kochtalente. Als Zweitplatzierte hob sich Jens Hildebrandt von seinen Mitbewerbern ab und überzeugte mit einer Vorspeise aus Gurke, Wasabi und Brot sowie Schweinebauch, Koriander und Wurzelgemüse im Hauptgang und einem Dessert aus Mandel, Zitronengras und Bergamotte.



Roland Lamprecht gewinnt den Sonderpreis von Ron Zacapa für das beste Foodpairing mit Rum. / Foto © Falstaff/Gorsche

Das Rahmenprogramm

Mehr als 1000 Fachbesuchern, Innovatoren und Journalisten bot sich ein Rahmenprogramm mit Cooking-Shows internationaler Spitzenköche und exklusiven Vorträgen. Der aus Barcelona angereiste Oriol Castro begeisterte das Publikum mit »Neuen Wegen der Gastronomie« und die »iChefs« Stefan Lenz, Markus Pfeiffenberger und Fabio Winkelhofer brachten innovative Kreationen der drei Komponenten Schweinefuß, Forelle und Liebstockel auf den Teller. Jeder für sich kreierte seine eigene Komposition der Tasting-Jury.



Der Sonderpreis von Friesenkrone geht an Simon Stimal. / Foto © Falstaff/Gorsche

Sonderpreise

Neben den Finalisten zum »Koch des Jahres« wurden während der Veranstaltung Sonderpreise verliehen: Die von Unilever Foodsolutions vergebene **Auszeichnung »United Against Wastex«** wirbt für einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln. Dabei wurden die

produzierten Abfälle der Teilnehmer gewogen. Am wenigsten Abfall und daher Gewinner dieses Preises ist Jörg Bruch (»Hangar-7«, Salzburg). Mit »The dish above and beyond« by Ron Zacapa wird das beste Foodpairing mit Rum honoriert – hier gewinnt Roland Lamprecht (Hotel Restaurant »Stroblhof«, Südtirol). Über den mit 500 Euro dotierten Sonderpreis »Friesisch Tapas« der Firma Friesenkrone freut sich Simon Stirnal. Die Firma SARO zeichnet den zweitplatzierten Jens Hildebrandt für das Menü mit dem geringsten Warenwert aus, der damit ein Abendessen im Restaurant »Yunico«, Bonn gewinnt.



Alle Teilnehmer und Juroren in Feierlaune. / Foto © Falstaff/Gorsche

Save the date:

Finale Koch des Jahres 2015

Datum: 12. Oktober

Ort: Messe Anuga in Köln

www.kochdesjahres.de

(von Alexandra Gorsche)

Erstellungsdatum: 23.06.2015

Keine Kommentare

© Falstaff