



KOCH DES JAHRES



„Koch des Jahres“ – was ist das und wie funktioniert es?

Der **Wettbewerb KOCH DES JAHRES** entsteht aus der Erfahrung des spanischen Kochwettbewerbs „Concurso Cocinero del Año“

„Koch des Jahres“ ist das deutsche Gegenstück zum spanischen Kochwettbewerb „Concurso Cocinero del Año“. Auch wenn dieser Event offiziell im Oktober in Köln seinen Anfang nehmen wird, kann man durchaus behaupten, dass er nicht ohne Erfahrung an den Start geht. Die dritte Ausgabe des spanischen Kochwettbewerbs ist gerade zu Ende gegangen, und schon jetzt ist diese Veranstaltung in Spanien zu einem viel beachteten und fest etablierten Event geworden, der unter Insidern dank seiner Seriosität und Transparenz großes Ansehen genießt. Der Wettbewerb hat sich in einem so beachtlichen Umfang weiterentwickelt, dass er dem gesamten Sektor offen steht. Das Medienecho wirkt sich unmittelbar positiv für sämtliche Küchenchefs aus, die an einem der Semifinals teilgenommen haben.

Der spanische Kochwettbewerb („Concurso Cocinero del Año – CCA –) startete im September 2004 in Valencia. Damit nahm dieser Wettbewerb seinen Anfang, dessen wichtigstes Ziel damals wie heute lautet, den Beruf des Kochs zu fördern und diesem Prestige zu verleihen – mithilfe eines nationalen Events für aktive Profis, die mindestens 23 Jahre alt sind und in Spanien arbeiten. Auf dieser Grundlage veranstaltet auch die deutsche Ausgabe „Koch des Jahres“ im Oktober 2010 ihr erstes Halbfinale in Köln: Teilnehmen dürfen aktive Küchenchefs, die ihren Beruf in Deutschland ausüben und das 23. Lebensjahr vollendet haben. Ablauf und Struktur des Wettbewerbs orientieren sich grundsätzlich an ihrem spanischen Vorbild.

Ablauf des Wettbewerbs

Sobald sie sich für den Wettbewerb angemeldet haben, senden die Teilnehmer ihre Rezepte für ein ausgewogenes Menü an die Organisation (Grupo Caterdata). Hierbei geben sie Verfahren, Zutaten und Kosten für sämtliche Gänge (höchstens 16 Euro pro Menü/Person) an und reichen ein oder mehrere Fotos mit ein.

Eine aus renommierten Profis des Hotel- und Gaststättengewerbes bestehende Fachjury wählt aus den eingesandten Rezepten die besten aus. Die Verfasser der ausgewählten Rezepte dürfen an den Semifinals teilnehmen.

Zehn Küchenchefs treten bei jedem Semifinal gegeneinander an. Sie haben fünf Stunden Zeit, um ihr Menü zuzubereiten. Die Gewinner der Semifinals sind automatisch für die nationale Final-Veranstaltung qualifiziert, die dann im Rahmen der Anuga-Messe im Oktober 2011 in Köln stattfindet.

Dieter Müller, Vorsitzender der Jury

Die Jury bei den verschiedenen Halbfinal-Veranstaltungen besteht aus renommierten Küchenchefs unter dem Vorsitz des bekannten Spitzenkochs **Dieter Müller**, dem nachgesagt wird, er habe die traditionelle deutsche Küche zu neuem Leben erweckt, ihr zu neuem Glanz verholfen und ihre gastronomische Attraktivität hervorgehoben. Seit 1992 leitete Dieter Müller das Gourmet-Restaurant im Schlosshotel Lerbach (3 Sterne im „Guide Michelin“). In letzter Zeit findet man ihn jedoch nicht mehr am Herd seines Restaurants – vielmehr widmet er sich kulinarischen Kreationen, ist beratend tätig, leitet Kochkurse und gibt Bücher heraus.

Aufgabe der Jury wird es sein, bei jedem Semifinal die Originalität, Präsentation und Innovation der zubereiteten Speisen zu benoten – die Gerichte sollen appetitlich aussehen und schon ihr Anblick soll kulinarischen Genuss verheißen. Außerdem werden Geschmack und Würze der Nahrungsmittel bewertet: Den Teilnehmern soll es gelingen, ihren Gerichten einen auserlesenen Geschmack und ein köstliches Aroma zu verleihen. Begutachtet wird auch die Zusammenstellung der Menüs: Diese sollten

Sponsoren:





KOCH DES JAHRES



der kritischen Beurteilung unter dem Gesichtspunkt einer ausgewogenen Ernährung ohne Weiteres standhalten und neueste Trends aufnehmen. Nicht zuletzt müssen sich Farben und Geschmack harmonisch ergänzen, ein breites Spektrum an Strukturen aufweisen, ohne dabei außer Acht zu lassen, dass das Gericht insgesamt bequem zu verzehren, bekömmlich und leicht verdaulich sein soll. Die Zubereitung soll korrekt und professionell vonstatten gehen. Bei der Bezeichnung der Rezepte wird Wert auf traditionell geprägte Namen gelegt. In die Benotung durch die Preisrichter fließt ebenfalls die Arbeitsweise bei der Zubereitung der Speisen sowie der Einsatz von Hilfsmitteln und Herstellungsverfahren mit ein.

Attraktive Preise

Neben dem zu erwartenden Prestigegewinn, der beruflichen Anerkennung und dem Medienecho winken den Gewinnern des „Koch des Jahres“-Finales sowie den für die vorderen Plätze qualifizierten Teilnehmern folgende Preise:

Erster Platz:	12.000 €
Zweiter Platz:	6.000 €
Dritter Platz:	3.000 €
Vierter Platz:	1.000 €
Fünfter Platz:	1.000 €
Sechster Platz:	1.000 €
Siebter Platz:	1.000 €
Achter Platz:	1.000 €

Alle Teilnehmer erhalten außerdem ein Diplom zum Nachweis ihrer Mitwirkung am Wettbewerb sowie Sonderpreise, die von den Sponsoren gestiftet werden.

GRUPO CATERDATA

Der Wettbewerb „Koch des Jahres“ ist ein Gastronomie-Event, der von dem spanischen Unternehmen „Grupo Caterdata“ (www.grupocaterdata.com) organisiert wird. Dieses Unternehmen verfügt über weitreichende Erfahrung im Hotel- und Gaststättengewerbe, wo es seit fünfzehn Jahren mit seinen Zeitschriften RRR (Gastronomie-Organisation und neue Konzepte), CATERNEWS (Gesellschafts-Gastronomie und Catering) und H (Hotels) präsent ist. Neben diesen Publikationen bietet Grupo Caterdata weitere Produkte und Dienstleistungen an, wie CHEFSERVICES, erste Kochagentur in Spanien, oder SEP HORECA (strategische Auswahl von Personal für den HoReCa-Sektor).

Weitere Informationen:

KOCH DES JAHRES (GRUPO CATERDATA)

NÚRIA ROIG, Managerin

nroig@kochdesjahres.de

Tel.: 0761 15 28 997

Handy: 0176 23 945 234.

Sponsoren:

