



# **ANUGA KOCH DES JAHRES**

**DER WETTBEWERB**

**PERSÖNLICHE EINLADUNG ZUM  
3. VORFINALE VON  
KOCH DES JAHRES 2012/13**

**FRECHEN BEI KÖLN,  
E50 | THE GOURMET LOFT  
15. APRIL 2013**

## WAS IST KOCH DES JAHRES?

Koch des Jahres ist der transparente Wettbewerb für professionelle Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. Im Oktober 2011 ging der Titel an Sebastian Frank, der einen Monat später seinen ersten Michelin-Stern erhielt. Neben Anerkennung und einer Menge Spaß winken den Teilnehmern Preisgelder in Höhe von 26.000 €. Das Finale findet auf der Anuga 2013 statt.

## STELLE DICH DER HERAUSFORDERUNG!

Überzeuge uns mit Deinem originellen Drei-Gang-Menü für sechs Personen mit einem maximalen Wareneinsatz von 16 € pro Person. Weitere Informationen unter:

[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)



## DIE JURY

Unser Ziel ist es, die aufstrebenden Sterne am Kochhimmel zu finden und zu fördern. Es ist uns eine besondere Ehre, dabei die Unterstützung der renommiertesten Köche zu erfahren, die sich ehrenamtlich für unsere Jury engagieren: Als Juroren des dritten Vorfinals wählen **Miguel Contreras**, **Sebastian Frank**, **Jörg Leroy**, **Georg Maushagen**, **Dieter Müller**, **Thomas Platt**, **Dirk Rogge**, **Erhard Schäfer**, **Claudia Schröter**, **Bernd Stollenwerk**, **Claudio Urru** und **Christopher Wilbrand** die beiden Sieger in Köln.

## FACE TO FACE WITH KOCH DES JAHRES

Der Koch des Jahres feiert seine **Live-Premiere!** Zum ersten Mal wird bei einem Vorfinale der Wettkampf direkt vor den Augen der Zuschauer ausgetragen. Im spannungsvollen Wettbewerbsgeschehen bereiten die Teilnehmer ihre Menüs in der offenen Küche der Enólogos AG zu und richten diese zur Verköstigung und Bewertung an. Alle Gerichte werden für das Publikum in einer Menüausstellung präsentiert.

Nach Beendigung des Wettbewerbs wird die Stage-Küche für das Fachsymposium geöffnet. Den Anfang machen **Patrick Lorenz** und „Koch des Jahres“-Finalist **Alexander Krob**. Nicht ohne Grund erfreut sich Sous Vide stetig wachsender Beliebtheit, wie die beiden unter Beweis stellen wollen. Um Aromen und Geschmacksstoffe zu erhalten, geht das Vakuumieren und Thermalisieren über eine bloße hochtechnisierte Modeerscheinung hinaus und spielt unausweichlich die Zukunftsmusik auf der Suche nach der Essenz des Geschmacks.

Im Anschluss entführt **Martin Schumann** die Zuschauer in die Welt der Emulsionen. Er begleitet das Publikum auf eine Reise durch die Geschichte des Fachs und zeigt die Entwicklung der Emulsion in der Küche - von klassischen Lehrbuchemulsionen bis hin zu modernen, leichten Texturen und deren vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in der modernen Küche.



Das Finale des Symposiums bestreitet der gebürtige Österreicher und Koch des Jahres 2011, **Sebastian Frank\***. Er stellt das Brot ins Zentrum der Betrachtung und präsentiert entlang eines neuinterpretierten österreichischen 3-Gang-Menüs, wie korrespondierende Brotsorten den Charakter einer Gerichtskomposition entscheidend unterstreichen können.

Danach präsentieren sich die Teilnehmer des Kölner Vorfinals. In der **Vorstellungsrunde** erklären alle Teilnehmer und Assistenten die Komposition ihrer Drei-Gang-Menüs und lassen ihre persönlichen Eindrücke des Tages Revue passieren, bevor die heißbegehrten Videoclips unseres Kamerteams gezeigt werden. Als Höhepunkt des Abends werden bei der feierlichen **Preisverleihung** die glücklichen Sieger, die Gewinner des **Royal-Meat-Preises** für das beste Hauptgericht sowie des Preises „**Spirit of the Competition**“ by Unilever geehrt. Im Anschluss werden wir gemeinsam die Sieger in einer spritzigen **Küchenparty** mit allen unseren Partnern feiern. Unter dem Motto „tapasemoción“ by Enólogos mit flying tapas, spanischen Weinen und einer Gin Mare & Tonic Bar verwandelt sich ein bunter und spannungsreicher Tag in ein feuriges spanisches Fest.

Wir freuen uns auf einen unvergesslichen Tag mit Ihnen!



# PROGRAMM

15. April 2013, Köln

---

**13:00 Uhr**

## **¡Bienvenidos!**

Kulinarischer Willkommensgruß der Enólogos und Resch & Frisch

\*\*\*\*\*

## **On Stage**

Der Wettbewerb des Koch des Jahres live!

---

**16:00 Uhr**

## **Patrick Lorenz und Alexander Krob**

Sous Vide: Entdecke die Essenz des Geschmacks

---

**17:00 Uhr**

## **Martin Schumann**

Die Textur der Emulsion

---

**17:40 Uhr**

## **Sebastian Frank\***

Ein neuinterpretiertes österreichisches 3-Gang-Menü rund um das Element Brot

---

**18:30 Uhr**

## **Walk & Talk...**

---

**19:00 Uhr**

## **Vorstellung der Teilnehmer und Menüs**

\*\*\*\*\*

## **Fragerunde mit den Juroren**

\*\*\*\*\*

## **Preisverleihung**

---

**20:00 Uhr**

## **Küchenparty**

„tapasemoción“ by Enólogos mit Tapas, spanischen Weinen, Gin Mare & Tonic-Bar und allen unseren Partnern

---

Präsentiert wird das Programm von unseren Moderatoren **Martina Kömpel, Miguel Contreras** und **Dirk Rogge**.

Der Eintritt beträgt 40€. Für Schüler mit gültigem Schülerausweis ist die Veranstaltung gratis. Eine Online-Registrierung unter [www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de) ist erforderlich. Parkplätze sind vor Ort vorhanden.

---



B A S I C  
*textur*



Inspiration. Tag für Tag.



---

Druck: [www.druckerei-becker.eu](http://www.druckerei-becker.eu)



KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*



---

E50 | The Gourmet Loft  
by Enólogos AG  
Europaallee 50  
50226 Frechen  
bei Köln

Grupo Caterdata S.L.  
Koch des Jahres  
Ludwigstr. 22  
D-79104 Freiburg i. Br.  
+49 (0)761/ 20 89 890  
[info@kochdesjahres.de](mailto:info@kochdesjahres.de)