

PROGRAMM

Programm, 27. Februar 2012, Stuttgart

14:00 Uhr

Sektempfang von Reichsgraf von Ingelheim mit verführerischen Köstlichkeiten von Wolfgang Kiessling

14:30 Uhr

Wolfgang Kiessling
Patisserie international

15:30 Uhr

Sebastian Frank *
Vorspeise des Finales von Koch des Jahres:
Winterliches Gemüse

16:30 Uhr

Jordi Cruz ** und Miguel Contreras
Tradition und Moderne in der spanischen Küche

17:45 Uhr

Talk: Michelinsterne – Fluch oder Segen?
mit Bernhard Diers *, Sebastian Frank *,
Martin Öxle **, Marian Schneider und Dirk Rogge

18:30 Uhr

Fragerunde mit den Juroren und Semifinalisten

19:00 Uhr

Preisverleihung

19:30 Uhr

Party time!
mit Benz & Co. Catering



Catering des Hotel Schwanen

WWW.KOCHDESJAHRES.DE

Der Eintritt beträgt 40€. Für Schüler mit gültigem Schülerausweis ist die Veranstaltung gratis. Eine online-Registrierung ist erforderlich. Kostenlose Parkplätze sind vor Ort vorhanden. Der gesamte Erlös der Veranstaltung wird der Aktion Kinderträume gespendet.



WIR FREUEN UNS AUF SIE!



Eventlocation:
Phönixhalle im
Römerkastell
Naststr. 43-45
70376 Stuttgart

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



KOCH DES JAHRES

DER KOCHWETTBEWERB ZUR ANUGA

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

STUTTGART,
RÖMERKASTELL
27. FEBRUAR 2012

WAS IST KOCH DES JAHRES?

Koch des Jahres ist der transparente Wettbewerb für professionelle Köche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Im Oktober 2011 ging der Titel an Sebastian Frank, der einen Monat später seinen ersten Michelinsterne 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



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 ersten Vorfinals wählen Sören Anders *, Miguel Contreras, Jordi Cruz **, Bernhard Diers *, Sebastian Frank *, Martin Öxle **, Dirk Rogge, Jörg Sackmann * und Rolf Straubinger * die beiden Sieger in Stuttgart.

DAS SYMPOSIUM INNOVATIONEN INTEGRIEREN

Beim Stuttgarter Vorfinale von Koch des Jahres bietet sich gemäß dem Motto „Innovationen integrieren“ die Möglichkeit, bei mitreißenden Kochshows und fachlichen Podiumsdiskussionen Trends und Techniken von internationalen Spitzenköchen zu erlernen.

Spitzenpâtissier Wolfgang Kiessling hat auf zahllosen Fahrten über die Weltmeere sein fundiertes Wissen über die unwiderstehlichsten Süßspeisen zusammengetragen. Beim Genuss der authentischen oder neu interpretierten Köstlichkeiten entführt er die Besucher auf eine sinnliche Reise um den Globus und lässt sie an den Geheimnissen seiner Entdeckungen teilhaben.

Der frischgebackene Sternekoch und Koch des Jahres 2011 Sebastian Frank bereitet die Vorspeise „Winterliches Gemüse“ zu, mit der er die internationale Fachjury um Dieter Müller beim Finale überzeugte. Seine bodenständige und regionale Küche, welche auf den Kindheits-erinnerungen aus seiner österreichischen Heimat beruht, lädt den Gast zum Träumen und Schwelgen ein.

Jordi Cruz, der jüngste Zweisternekoch Spaniens, wird als der neue Star der iberischen Küche gehandelt. Durch seine köstlichen Kreationen in den beiden Gourmet-restaurants L'Angle* und ABaC** macht der 32-jährige weltweit von sich reden. Verblüffend und doch nachvollziehbar präsentiert er seine spielerische Versionen von Nitro-Lolli von salzigem Jogurt an iranischem Kaviar, Feigenblattaufguss mit Foie Gras an süßen und salzigen



© Dieter Müller

© Dieter Müller



Krümeln sowie Thunfischfilet, Sojamacaroni, Ponzu, Orange und Mitzuna als Hommage an die traditionelle Küche seiner Heimat.

Heißbegehrt und doch nur schwer erreichbar gelten die Michelinsterne als Nonplusultra der gastronomischen Auszeichnungen. Die langjährigen Sterneköche Martin Öxle und Bernhard Diers diskutieren mit Marian Schneider, Vertreter des Konzepts „Fair Gourmet“ aus dem Restaurant LAGO in Ulm, und Dirk Rogge, Leiter der Chefmanship Centre von Unilever über die Folgen dieser Ehrung. Beim Versuch einer ehrlichen Analyse des Phänomens Michelinsterne werden von der Wirtschaftlichkeit bis hin zu persönlichen und zwischenmenschlichen Folgen alle Aspekte beleuchtet und der ein oder andere Irrglaube beseitigt.

Im Dialog mit den Juroren und Semifinalisten erfährt das Publikum mehr über deren persönliche Eindrücke des Wettbewerbs. Bei der feierlichen Preisverleihung und Bekanntgabe der beiden Sieger gehen auch die Besucher dank einer Verlosung mit attraktiven Preisen nicht leer aus. Wir laden Sie herzlich dazu ein, im Anschluss die Sieger mit uns zu feiern und den Tag genussvoll ausklingen zu lassen.

Wir freuen uns auf einen unvergesslichen Abend mit Ihnen!