

Partner beim Wettbewerb „Koch des Jahres“:

Speiseninszenierung auf höchstem Niveau mit Profi-Porzellan von BAUSCHER

Hamburg/Weiden, im Juli 2014. Raffinierte Gerichte und ausgewogene Geschmackskomponenten, kreativ inszeniert auf Profi-Porzellan: Am 30. Juni startete auf höchstem kulinarischem Niveau die dritte Auflage des Wettbewerbs „Koch des Jahres“ für professionelle Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. Im Hamburger Unilever-Haus präsentierten acht Profi-Köche ihr Können bei einem Live-Wettbewerb vor Hunderten von Gästen aus der Fachszene. Die Kreationen der Teilnehmer wurden gekostet auf den BAUSCHER-Kollektionen *Purity*, *Silhouette*, *Options* und *Raffinesse* in Szene gesetzt und von einer hochkarätig besetzten Jury bewertet. Der Porzellanspezialist aus Weiden unterstützt den vielbeachteten Gastro-Event mit eleganten Tellern, Platten und Schalen, die den Koch-Profis viel Raum für spannende Inszenierungen bieten.

Renommiertere Sterneköche wie Dieter Müller, Restaurant-Patron des Luxuskreuzfahrtschiffes „MS Europa“, und Thomas Bühner vom preisgekrönten Gourmet-Restaurant „La Vie“ in Osnabrück kürten die beiden Gewinner des norddeutschen Vorfinals: Sven Pietschmann, zweiter Küchenchef im vielfach ausgezeichneten Exklusiv-Restaurant „Fährhaus“ auf Sylt (2 Sterne), und Matthias Pietsch, Sous-Chef im Restaurant „Lago“ (1 Stern) in Ulm. Mit einem Menü aus halbgebeizter Fjordforelle mit Sellerie und Brunnenkresse in der Vorspeise, gefolgt von gebratenem Rehrücken unter der Malzbrot-Knusperhaube und dem Dessert „Délice von Himbeeren, Vanille und Veilchen“, die virtuos auf dem eleganten Profi-Porzellan von BAUSCHER inszeniert wurden, konnte Sven Pietschmann die Jury für sich gewinnen. Matthias Pietsch, der Zweitplatzierte, überzeugte mit einer Vorspeise aus Tomate, Blumenkohl und Koriander. Darauf folgten Milchferkel, Forellenkaviar, Erbsen und Aprikose im Hauptgang. Den süßen Abschluss bildete eine Variation aus Himbeere, Mais und Zartbitterschokolade.

Die glücklichen Sieger werden sich im Oktober 2015 auf der „Anuga“ in Köln, wiedersehen. Die größte Food und Beverage-Messe der Welt, ist Veranstaltungsort für das Finale, in dem die Besten aus insgesamt vier Vorentscheidungen ihr Können zeigen. Neben dem renommierten Titel stehen den Preisträgern Prämien in Höhe von 26.000 Euro in Aussicht.

Für weitere Informationen:

Engel & Zimmermann AG
Franziska Schutter und Nadine Hofer
Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Tel. 089 / 893 563 417, Fax 089 / 893 98429
Email: n.hofer@engel-zimmermann.de