



HEIDELBERGER SCHLOSS

RESTAURANTS & EVENTS

Heidelberg, 18.10.2018

Schlossgastronomie kocht um den Titel „Koch des Jahres“



BU: Sternekoch Martin Scharff mit seinem Küchenchef Stephan Haupt (rechts)

Das Vorfinales zum „Koch des Jahres“ findet erstmalig am 19. November in der Halle 02. In Heidelberg statt

Am Wettbewerb um den prestigeträchtigen Titel des „Koch des Jahres 2019“ nimmt in diesem Jahr Stephan Haupt, Küchenchef von Scharff's Schlossweinstube der Heidelberger Schloss Gastronomie teil. Assistieren wird ihm sein Kollege Johannes Steiger. Beim Live-Cooking-Event in der Halle 02 treten insgesamt sechs Teams gegeneinander an und kämpfen um den Einzug ins Finale in Köln nächsten Jahres. Die Teams – darunter drei aus Heidelberg – wurden aus insgesamt 120 Bewerbungen ausgewählt.

Für Stephan Haupt ist es nicht der erste große Wettbewerb. Der 30-Jährige, der als Sous-Chef für Sternekoch Martin Scharff seit über zwei Jahren auf höchstem Niveau kocht, hat schon einige Titel erlangt. So war er bereits Finalist für den Patissier des



HEIDELBERGER SCHLOSS

RESTAURANTS & EVENTS

Jahres 2017, unter den neun Besten für den Titel „Junge Wilde 2017“ sowie für den gleichen Titel 2018 im Finale. Der gebürtige Rheinhesse hat in vielen Sterne-Restaurants der Region gelernt, unter anderem bei Gregor Ruppenthal vom Mannheimer Restaurant Marly. Seine Kreationen haben immer ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen salzig, sauer und süß. „Außerdem erreiche ich gerne Harmonie durch Kontraste“, sagt Haupt.

Das Team Schloss Heidelberg muss eine Jury aus internationalen Sterne- und Spitzenköchen überzeugen. Am Jurytisch in Heidelberg sitzen unter anderem die jeweils 2-Sterne-Köche Tristan Brand aus Mannheim, Andreas Krolik vom Lafleur in Frankfurt am Main, Bobby Bräuer vom EssZimmer München sowie der weltweite Spitzenkoch Kevin Meehan aus Los Angeles (USA).

Ausarbeiten und kochen müssen die Teams ein 3-Gang-Menü für 6 Personen mit einem Warenwert von maximal 16 Euro pro Person. Auch die zu verwendenden Zutaten sind vorgegeben: Als Vorspeise Fisch und Krustentiere, Hauptgang Gantzieransatz aus Geflügel, Dessert aus Blumenkohl, Kaffee und Fruchtkuvertüre. Gerade die Vorgaben für das Dessert soll das Niveau der Bewerber testen und erleichtert auch der technischen Jury die Bewertungen.

Hintergrundinformation zum Wettbewerb Koch des Jahres:

Der Wettbewerb zum Koch des Jahres richtet sich an Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol und wird bereits zum fünften Mal ausgetragen. In drei Vorfinalen kürt eine Jury internationaler Sterneköche je zwei Finalisten. Im Oktober 2019 treten die sechs Finalisten auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres, Preisgelder in Höhe von insgesamt 10.000 Euro sowie zahlreiche Sonderpreise zu gewinnen. Mit dem Titel steht dem Sieger eine der renommiertesten Auszeichnungen der Branche und ein enormer Karrieresprung in Aussicht.

Pressekontakt:

Antje Urban | Urban PR & Redaktion

antjeurban@urban-pr.de | www.urban-pr.de

Mobil 0177 7591471 | Office 06224 1739138