



JOACHIM WISSLER verteidigt seinen Titel und ist erneut der „KOCH DER KÖCHE“

Spitzenköche im deutschlandweiten Online-Voting „Koch der Köche“ mit Gala im Grandhotel Schloss Bensberg ausgezeichnet

BERGISCH-GLADBACH, 19. Mai 2015 – Bis zuletzt blieb es spannend: Die Top100 der deutschen Köche waren aufgefordert, in einer geheimen Wahl im Internet ihre Favoriten zu wählen. Nun steht der Sieger fest: **Joachim Wissler**, Chef des Restaurants „Vendôme“ im Grandhotel Schloss Bensberg, ist von den 100 besten Köchen des Landes zum „Koch der Köche“ gewählt worden. Er konnte damit die deutschlandweite Abstimmung des Gourmet-Portals „Restaurant-Ranglisten“ um die kulinarische Bestmarke nach 2012 zum zweiten Mal für sich entscheiden. Die Plätze 2 und 3 in der Hauptkategorie „Koch der Köche“ gingen an **Sven Elverfeld**, dem Erstplatzierten in der Avantgarde-Kategorie, und an **Christian Bau** aus dem Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg. Titelsponsor und Partner der ultimativen Köche-Wahl ist das Premium-Mineralwasser LIZ.

Die festliche Gala anlässlich der Preisverleihung fand am 19. Mai 2015 im Grandhotel Schloss Bensberg statt. Vor einem erlesenen Publikum aus 100 Branchenkennern, Kollegen und Medienvertretern wurden die Platzierungen um die Spitzenleistungen in den insgesamt sechs Wettbewerbs-Kategorien vergeben. Den kulinarischen Rahmen bildete ein Sechs-Gänge-Dinner, das vom Preisträger Wissler ausgerichtet wurde. Neben dem Drei-Sterne-Koch wurde **Harald Wohlfahrt** für sein „Beeindruckendes Lebenswerk“ sowie **Heiko Nieder** aus dem Dolder Grand Zürich als „Beste Koch international“ geehrt. Der Preis für „Avantgarde – Innovation und Moderne“ ging an **Sven Elverfeld**



(„Aqua“ im Ritz Carlton Wolfsburg). Den Nachwuchspreis „Jung und mit Potential für mehr“ teilen sich **Tristan Brandt** („OPUS V“, Mannheim) und **Jan Hartwig** („Atelier“, München). In den Rang „Bester Sommelier“ wurde schließlich **David Eitel** („La Belle Epoque“, Travemünde) gehoben.

Stimmberechtigt für die Wahl zum „Koch der Köche“ waren die 100 bestplatzierten Köche Deutschlands, die sich aus den gewichteten Bewertungen renommierter Restaurantführer wie Michelin, Gault Millau oder Gusto ergeben und vom Gourmet-Portal „Restaurant-Ranglisten“ ermittelt werden. Vom 1. bis 30. April konnten die Spitzenköche ihr Votum für ihre Favoriten aus den eigenen Reihen abgeben. In den Kategorien „Der Koch der Köche – Kochkunst in Perfektion“, „Avantgarde – Innovation und Moderne“, „Nachwuchs – Jung und mit Potential für mehr“, „International – Der beste deutsche Koch im Ausland“, „Lebenswerk – Beeindruckende Leistung und Vita“ sowie „Der beste Sommelier – Weinkenner mit Profil“ wählten sie jeweils die besten Vertreter. Initiator des Wettbewerbs, der nach 2008 und 2012 jetzt zum dritten Mal stattfand, ist das Gourmet-Portal „Restaurant-Ranglisten“. „Die Begeisterung der Sieger ist groß, denn die Bestätigung von den eigenen Kollegen ist ihnen sehr viel wert“, sagte Hannes Buchner, Geschäftsführer des Gourmet-Portals.

Pressekontakt:

Hassia Mineralquellen GmbH & Co. KG

Sibylle Trautmann // Leiterin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Gießener Straße 18-30 // 61118 Bad Vilbel

Telefon: 06101/403-1416 // Fax: 06101/403-1465

E-Mail: sibylle.trautmann@hassia-gruppe.com // Web: www.hassia.com

ÜBER DAS GOURMET-PORTAL RESTAURANT-RANGLISTEN:

Die Internet-Plattform für Profis und Genießer ist ein einmaliges Konzept zur Qualitätsanalyse von Gourmet-Restaurants. Dazu gehört ein umfassendes Nachschlagewerk, in dem nach mehr als 10.000 Köchen sowie Restaurants



und Gourmet-Reisezielen in Europa und den USA gesucht werden kann. Zudem finden sich dort die renommierten Ranglisten, die die Recherche nach den besten Restaurants erleichtern. Ein lebendiges Forum bietet Feinschmeckern die Möglichkeit zum Gedankenaustausch. Informationen unter www.restaurant-ranglisten.de.

ÜBER DIE HASSIA-GRUPPE:

Die HassiaGruppe zählt mit dem Stammhaus Hassia Mineralquellen in Bad Vilbel und den Unternehmenstöchtern Lichtenauer Mineralquellen, Glashäger Brunnen, Thüringer Waldquell Mineralbrunnen, Wilhelmsthaler Mineralbrunnen, Rapp's Kelterei sowie den Keltereien Höhl und Kumpf zu den größten Mineralbrunnenbetrieben in Deutschland. Mit ihren starken Regionalmarken steht die HassiaGruppe heute auf Platz zwei des nationalen Rankings der absatzstärksten deutschen Markenanbieter im Segment der alkoholfreien Erfrischungsgetränke. In den neuen Bundesländern belegt sie sogar mit Abstand den ersten Platz.

Zum Selbstverständnis der HassiaGruppe gehört ein umfangreiches Qualitätsmanagement von der Quelle bis in die Flasche. Quellenschutz, modernste Technik und engagierte Mitarbeiter sind die Garanten dieser Qualitätssicherung. Nachhaltiges Handeln und Verantwortung für Mensch, Umwelt und Natur sind die Grundlagen der Hassia-Unternehmensphilosophie. Ein umfangreiches soziales Engagement in Kultur, Bildung und Sport rundet das Unternehmensprofil ab. Das hessische Familienunternehmen wird heute in fünfter Generation geführt und feierte 2014 sein 150-jähriges Firmenjubiläum. Es versteht sich als klassischer Markenartikler, der unterschiedliche Mineralwässer und alkoholfreie Erfrischungsgetränke in den oberen Preisklassen anbietet. Im Jahr 2014 erwirtschaftete die HassiaGruppe bei einem Gesamtabsatz von 770,5 Millionen Litern einen Umsatz von 238 Millionen Euro. Das Unternehmen beschäftigt 1.050 Mitarbeiter. Weitere Informationen unter www.hassia.com und www.liz-privatquelle.com.