



ROOM426

Netzwerk für Esskultur und Medien

Daniela Heykes

Hahnenkamp 2

D-38442 Wolfsburg

t: +49 5362 – 127 140

m: +49 176 – 800 84340

e: heykes@room426.com

w: www.room426.com

DEUTSCHLANDS KOCHELITE IM WAHLFIEBER

Die große Abstimmung zum „LIZ Koch der Köche“ hat begonnen – Spitzenköche honorieren Idee des Wettbewerbs

WOLFSBURG/ BAD VILBEL, 12. April 2012 – In den Küchen der Gourmet-Restaurants von Sylt bis München herrscht derzeit Wahlfieber. Die Frage aller Fragen lautet, wer wird der "Koch der Köche" und kann die aktuelle Abstimmung des Gourmet-Portals "Restaurant-Ranglisten.de" um die kulinarische Speerspitze des Landes für sich entscheiden. Die 100 besten Köche Deutschlands stehen dabei jedoch nicht nur zur Wahl. Idee des Wettbewerbs ist es, dass sie selbst ihre Favoriten aus den eigenen Reihen wählen. Das Voting unterscheidet sich damit stark vom Prinzip der klassischen Bewertung durch eine Jury oder Testequipe – hier ist allein das Urteil der Fachkollegen maßgebend.

Seit Anfang April läuft der Spitzenkoch-Wettbewerb unter dem Titel „LIZ Koch der Köche“. Die Initiative hat mit LIZ als Namensgeber einen starken Partner zur Seite. Das Premium-Mineralwasser aus einer deutschen Privatquelle avancierte innerhalb weniger Jahre zu einem Lieblingsprodukt der gehobenen Gastronomie. Veranstalter Hannes Buchner vom Gourmet-Portal weiß um die Besonderheit der Wahl und freut sich über den Zuspruch aus den Kreisen der stimmberechtigten Köche. "Es ist spannend, einmal die Protagonisten selbst zu fragen, wen sie als besonders talentiert oder versiert empfinden", honoriert Zwei-Sterne-Koch Christian Jürgens vom Seehotel Überfahrt am Tegernsee die neue Idee.

Als Kandidaten gehen auch die Spitzenköche Nils Henkel und Sven Elverfeld ins Rennen. Elverfeld, der mit seinem Drei-Sterne-Restaurant Aqua seit Jahren weit vorne in den traditionellen Gourmet-Guides und gängigen Bestenlisten zu finden ist, äußert einen weiteren Vorteil: „Es ist ein außergewöhnliches und interessantes Voting, doch ich sehe diese Umfrage nicht als Wettbewerb sondern vielmehr als Bestandsaufnahme des Könnens und der Entwicklung aus der Sichtweise vieler geschätzter Kollegen.“

Die gute Resonanz gibt den Initiatoren recht und schlägt sich in der Wahlbeteiligung nieder. Die 100 bestplatzierten Köche der Restaurant-Ranglisten 2012 haben in der vergangenen Woche ihre Zugangsdaten zur anonymen Online-Abstimmung erhalten und obwohl noch bis zum 29. April gewählt werden kann, haben dies viele der Spitzenköche bereits getan. Neben Sven Elverfeld bestätigte auch Nils Henkel: „Meine Stimme habe ich schon abgegeben.“ Preisgeben, wem denn die eigene Gunst gilt, will indes aber keiner. "Ich finde, das geht niemanden etwas an", antwortet Henkel erwartungsgemäß und Christian Jürgens stimmt ein: "Ich habe keinen Wunschkandidaten. Ich bin einfach gespannt, für wen sich die Mehrheit entscheidet."

Am 20. Mai ist es dann soweit. Die Gewinner werden feststehen und mit einer großen Preisverleihung im Grandhotel Schloss Bensberg geehrt. Während die Branche bis dahin rätselt, welche Spitzenköche wohl dabei sein werden, ist die Teilnahme für Christian Jürgens und Nils Henkel bereits gewiss. Gemeinsam mit Joachim Wissler wird ihnen an diesem Abend die wichtige Aufgabe zuteil, das Gourmet-Dinner für die rund 200 Gala-Gäste auszurichten. Neben den Ehrengästen werden viele Branchenkenner und interessierte Feinschmecker erwartet.

Auf die Frage, ob das Kochen für einen solchen Anlass nicht ein ganz besonderer Druck sei, zeigt sich entspannte Professionalität bei den Akteuren. "Ich freue mich auf die Gala. Für mich ist das ja fast ein Heimspiel", so Henkel, dessen renommiertes Zwei-Sterne-Restaurant nur unweit von Bensberg im Schlosshotel Lerbach gelegen ist. Auch Jürgens blickt positiv auf das Engagement: "Nicht nur, weil wir zusammen kochen – sondern man auch Gelegenheit hat, sich mit den Kollegen, die man nur selten sieht, ein wenig auszutauschen." Natürlich motiviere es ihn, für ein Fachpublikum zu kochen, so Jürgens weiter, doch: "Ein großer Druck ist das für mich nicht, da bei uns die Messlatte immer sehr hoch ist und wir für jeden Gast das Maximale geben." Wer sich davon auf der Gala gerne selbst überzeugen und den geehrten Spitzenköchen persönlich gratulieren möchte, kann live dabei sein. Karten und Arrangements mit Übernachtung sind ab 195 Euro pro Person über das Grandhotel Schloss Bensberg erhältlich. Buchungswünsche bitte an info@schlossbensberg.com oder telefonisch unter Rufnummer 02204-42900.

PRESSEKONTAKT:

ROOM426. Netzwerk für Esskultur und Medien

Daniela Heykes

Hahnenkamp 2 // 38442 Wolfsburg

Telefon: +49 5362 – 127140 // Mobil: +49 176 – 800 84 340

E-Mail: heykes@room426.com // Web: www.room426.com

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 beständiges und lebendiges Forum bietet Profis und Feinschmeckern die Möglichkeit zum Gedankenaustausch und zur Interaktion.

Weitere Informationen unter www.restaurant-ranglisten.de.

ÜBER DIE HASSIA-GRUPPE:

Die Hassia-Gruppe zählt mit dem Stammhaus Hassia Mineralquellen in Bad Vilbel und den Unternehmenstöchtern Lichtenauer Mineralquellen, Glashäger Brunnen, Thüringer Waldquell, Wilhelmsthaler Mineralbrunnen, Rapp's Kelterei sowie den Keltereien Höhl und Kumpf zu den größten Mineralbrunnenbetrieben in Deutschland. Mit ihren starken Regionalmarken steht die HassiaGruppe gemeinsam mit Danone auf Platz zwei des nationalen Rankings der absatzstärksten deutschen Markenanbieter im Segment der alkoholfreien Erfrischungsgetränke. Das hessische Familienunternehmen wird in fünfter Generation erfolgreich geführt. Im Jahr 2011 erzielte die HassiaGruppe bei einem Gesamtabsatz von 780 Millionen Litern einen Umsatz von knapp 242 Millionen Euro. Das Unternehmen beschäftigt 1.150 Mitarbeiter.

Weitere Informationen unter www.hassia.com und www.liz-privatquelle.com.