



ANUGA KOCH DES JAHRES

DER WETTBEWERB



Cornelius Speinle
Radieschen-Sellerie / Avocado-Lachs / Topfen-Amaranth / Pulpo-Taschenkrebs

Wien
22. Juni 2015
#kochdesjahres
#austrianedition

Jury



Thomas Bühner



Oriol Castro



Sebastian Frank



Silvio Nickol



Oliver Scheiblauber



Andreas Senn



Lisl Wagner-Bacher



Sebastian Zier



Peter Zinter



Miguel Contreras



Dirk Rogge



Otto Wimmer

Face to Face with KDJ

Acht ambitionierte Kochtalente, ein Ziel: Das Ticket zum großen Finale auf der Anuga. Wer dem prestigereichen Titel „Koch des Jahres“ einen Schritt näher kommt, entscheidet sich im mitreißenden Live-Cooking in der EMS Lounge.

Get-together

Mit dem Live-Wettbewerb, Showcooking mit Sterneköchen, Tastings und kulinarischem Get-together inmitten inspirierender Ausstellerwelten erwartet die Besucher ein spannungsreicher Tag. Das farbenfrohe Kochspektakel mit exklusivem Catering in entspannter Atmosphäre bildet die ideale Plattform zum fachlichen Austausch.

iChefs

3 Spitzenköche, 3 Komponenten, 3 Interpretationen. In Wien trifft ein besonderes kulinarisches Line-up aufeinander: Stefan Lenz (Kupferstube, Kitzbühel), Markus Pfeiffenberger (Flachau) und Fabio Winkelhofer (Pfefferschiff, Salzburg). Ausgangspunkt sind drei Produkte: Schweinefuss/Forelle/Liebstöckel. Mit innovativen Techniken und viel Style präsentieren die iChefs ihre individuellen Kreationen.

Cereal-Grain of Life powered by iSi

Thomas Bühner (La Vie***, Osnabrück): Getreide ist das Leben! Auch nach Jahren in Trockenheit reicht ein Tropfen Wasser, um ein Getreidekorn keimen zu lassen. Welch unbändige Energie!

Getreide spendet seit Jahrtausenden Leben. Thomas Bühner zeigt einige moderne Möglichkeiten, es zu verarbeiten.



Emanzipatorische Küche

Sebastian Frank, gebürtiger Österreicher und Küchenchef des Berliner Restaurant Horváth*. Die im künstlerisch-kreativen Umfeld Kreuzbergs entwickelte emanzipatorische Küche fordert vor allem eines: die Auflösung tradierter Regeln in der Küche. Fleisch, Fisch oder Gemüse erfahren dabei nicht mehr als eine Gleichstellung, welche die Kategorisierung zwischen vermeintlich „Einfachem“ und „Luxus“ verschwimmen lässt.

Spanien: Neue Wege der Gastronomie

Als Küchenchef und kreativer Kopf arbeitete Oriol Castro 15 Jahre lang an der Seite von Ferran Adrià im Restaurant elBulli. Seit der Eröffnung der zwei Restaurants Compartir und Disfrutar tüftelt Oriol an seinem eigenen neuen Gastronomie-Konzept.

Dieses wird er in Wien live im Showcooking-Programm vorstellen. Dabei stehen neue Ideen, Konzepte und seine Inspirationen im Vordergrund.



Programm, 22. Juni 2015 Wien

11:30 Uhr

Einlass

12:00 - 15:45 Uhr · Hauptbühne

On Stage & Friesisch Tapas

Der Wettbewerb Koch des Jahres live!

13:00 - 14:00 Uhr · Truckarena

„Latin Inspired Market Cuisine“

By chef · alex · theil (Mercado, Wien)

14:30-15:45 Uhr · Truckarena

iChefs

by Stefan Lenz, Markus Pfeiffenberger,
und Fabio Winkelhofer

16:00 – 16:45 Uhr · Hauptbühne

Cereal-Grain of Life

Thomas Bühner (La Vie***, Osnabrück)
powered by iSi - inspiring food

16:45- 17:00 Uhr

Coffee Time by I-O Espresso

17:00- 17:45 Uhr · Hauptbühne

Emanzipatorische Küche

Sebastian Frank (Horváth*, Berlin)

18:00- 18:45 Uhr · Hauptbühne

Spanien: Neue Wege der Gastronomie

Disfrutar & Compartir's Signature Dish
by Oriol Castro (Barcelona)

18:45-19:30 Uhr · Hauptbühne

Urkundevergabe an die Teilnehmer

Vorstellung der Juroren

Verleihung der Sonderpreise

19.45- Open End

Ron Zacapa Night · Küchenparty · Live Band

- Wienerschnecken

- Labstelle - Wien

- Neni am Naschmarkt

- Slow Tacos - Culinary Love Band

- Roman Wurzer - Babenbergerhof

- Chefmanship Centre Team - UFS

21:00-21:30 Uhr · Hauptbühne

Siegerehrung

Location

EMS Lounge

Dietrichgasse 25, 1030 Wien

Tickets unter:

www.kochdesjahres.de/besucher/tickets/ - Tel. 49 (0)761 20 89 890

info@kochdesjahres.de - Eintrittspreis: 80€

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Stand!

Hauptsponsoren



Nebensponsoren



Partner



Medienpartner



[facebook.com/kochdesjahres](https://www.facebook.com/kochdesjahres)