

MESSEN & EVENTS

Facettenreiches Programm



Am 16. November 2020 startet die neue Koch des Jahres-Saison im Globana in Leipzig. Im Bild: Teilnehmer des Vorfinales in Essen 2019 / Foto: Melanie Bauer Photodesign

Koch des Jahres startet am 16. November 2020 im Globana in Leipzig in die neue Saison. Die Veranstalter haben ein umfangreiches Hygienekonzept ausgearbeitet und präsentieren in Leipzig ein facettenreiches 360-Grad-Eventkonzept: Neben dem Live-Wettbewerb stehen auch Talks und Workshops im Fokus.

Mitte September endete die Bewerbungsphase für das erste Vorfinale des renommierten Live-Wettbewerbes. Über 100 Bewerber hatten sich mit ihrem Drei-Gang-Menü um einen Platz in Leipzig beworben. Doch nur acht von ihnen werden sich einen Platz im Vorfinale sichern können. Welche Talente es geschafft haben, wird Anfang Oktober bekannt gegeben. Die acht Auserwählten werden ihr Menü am 16. November live und in Farbe im Globana in Leipzig für den hochkarätig besetzten Jurytisch kochen. Als Juroren werden die Sterneköche Sebastian Frank, Marco Müller und Tobias Bätz dabei sein. Auch Lokalgrößen wie Gerd Kastenmeier und Unternehmer Stefan Hermann werden den Wettbewerb als Juroren unterstützen. Nur zwei der acht Kandidaten werden sich in Leipzig den Einzug ins Finale sichern können und am 11. Oktober 2021 auf der Anuga in Köln um den mit 10.000 Euro Preisgeld dotierten Titel kämpfen.

Austausch auch in Zeiten von Corona

Die Branche in diesen Zeiten wieder voranzubringen, ist Geschäftsführerin Núria Roig eine Herzensangelegenheit: „Besonders jetzt ist es wichtig, den gegenseitigen Austausch zu fördern, der gerade so dringend benötigt wird! Dazu wollen wir mit unserem Event in Leipzig einen Beitrag leisten. Wir mussten einige Aspekte des Events neu denken, um für

unsere Gäste, Partner und Teilnehmer einen sicheren Ort der Begegnung zu schaffen.? Dafür haben die Veranstalter in Zusammenarbeit mit der Eventlocation und den zuständigen Behörden ein umfangreiches Hygienekonzept erarbeitet, das stetig, in Bezug auf die dynamische Entwicklung angepasst wird. Eine zusätzliche Halle wird die geplante Veranstaltungsfläche um 1.600 Quadratmeter erweitern. So können die einzelnen Programmpunkte flächenmäßig entzerrt werden und die Gäste können sich mit genug Abstand in der insgesamt 4.000 Quadratmeter großen Location bewegen.

Brennende Themen der Branche

Unter den Schlagworten #Gemeinschaft, #Nachhaltigkeit und #Frauengeist widmet sich das Eventformat den aktuell brennenden Themen der Gastronomie. Wie hat Corona die Branche verändert und was kann man aus dieser Zeit lernen? Wie lässt sich diese Zeit nutzen, um eine neue Form der Gemeinschaft zu etablieren? An welchen Stellschrauben muss in Bezug auf Nachhaltigkeit gedreht werden und wie können Betriebe dies für sich umsetzen? Was muss sich ändern, damit mehr Frauen als Führungskräfte in den Küchen zu finden sind ? das sind nur einige der zentralen Fragen, die in Leipzig im Fokus stehen werden.

In drei Talks sprechen dazu die Top-Speaker und Kochgrößen Tohru Nakamura (Salon Rouge, München), Sebastian Frank (Horváth, Berlin), Maria Groß (Bachstelze, Erfurt), Kerstin Rapp-Schwan (Schwan Restaurants, Düsseldorf), Jens Rittmeyer (N°4, Navigare NSBhotel, Buxtehude), Philipp Vogel (Orania, Berlin), Uta Bühler (Sternklasse, Essen), Julia A. Leitner (Coda Dessert Bar, Berlin), Stephanie Bräuer (Autorin & Gründerin des Netzwerkes Culinary Ladies), Koral Elci (Kitchen Guerilla, Hamburg) und Restaurantkritiker Wolfgang Fassbender.

Workshops und kulinarische Extravaganz

Inspiration und ?hands on?-Mentalität erwartet die Besucher außerdem bei der Vielzahl an gebotenen Workshops. Von Hygienemaßnahmen und Sicherheit über alternative pflanzliche Patisserie, Wasser & Wein Pairings bis hin zu spanischen Feinkostprodukten ist hier für jeden das passende Thema dabei. Während des gesamten Events ist auch für die kulinarische Befeeuerung der Besuchergaumen gesorgt. Nach der Preisverleihung findet der Tag seinen kulinarischen Abschluss mit Kochtalenten wie beispielsweise Hannah Lehmann (Laurus, Chemnitz), Sebastian Zange (The Westin, Leipzig) oder Adrien Hurnungee (Unternehmer & Kochbuchautor, Glauburg), die mit ihren Kreationen Genussmomente schaffen.