

MESSEN & EVENTS

Genuss, Gemeinschaft, Spitzenküche



Frédéric Morel wurde beim JRE-Kongress in Köln als Koch des Jahres ausgezeichnet – ein Höhepunkt eines Treffens von rund 500 Spitzenköchen und Sommeliers aus 21 Ländern / Foto: JRE

Die kulinarische Welt zu Gast in Köln – und mittendrin die Jeunes Restaurateurs Deutschland als Gastgeber. Vom 19.-21. April wurde die Stadt am Rhein zum Treffpunkt für rund 500 Teilnehmer, darunter über 400 Spitzenköche sowie Sommeliers aus 21 Ländern. Ein Kongress, der gezeigt hat, was die JRE ausmacht: Gemeinschaft, Austausch und die Freude daran, Genuss gemeinsam weiterzudenken.

Den Auftakt bildete ein festlicher Abend in der Flora. Die vier Zwei-Sterne-Köche Jan-Philipp Berner, Söl'ring Hof, Rantum/Sylt, Frédéric Morel, C?ur D?Artichaut, Münster, Sebastian Obendorfer, Obendorfers Eisvogel, Neunburg vorm Wald und Tobias Bätz Restaurant Aura by Alexander Herrmann & Tobias Bätz, Wirsberg zeigten mit ihrem 8-Hands-Dinner, wie vielseitig und zugleich präzise moderne deutsche Spitzenküche heute ist.

Auszeichnung für gelebte Handschrift

Ein besonderer Moment: Frédéric Morel, C?ur D?Artichaut, Münster, wurde im Rahmen der JRE-International Awards zum Koch des Jahres gekürt. Eine Auszeichnung, die nicht nur das handwerkliche Können des deutschen Mitglieds würdigt, sondern auch seine ganz eigene kulinarische Handschrift.

Morels Küche verbindet seine bretonische Herkunft, kreolische Einflüsse und seine Wahlheimat Münster zu einer klaren, eigenständigen Handschrift – präzise, kreativ und persönlich geprägt. Gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth führt er das C?ur D?Artichaut als Familienbetrieb, in dem Küche und Service Hand in Hand gehen und echte Gastfreundschaft

erlebbar wird.

Wir freuen uns sehr, dass diese Auszeichnung nach Deutschland geht. Frédéric Morel steht exemplarisch für das, was unsere Vereinigung ausmacht: handwerkliche Präzision, Persönlichkeit und die Fähigkeit, Gäste wirklich zu begeistern?, sagt Oliver Röder, Präsident der JRE-Deutschland.

Köln erleben

Auch der zweite Kongresstag stand ganz im Zeichen von Austausch und Erlebnis: Nach einem Frühstück in einem Kölner Brauhaus folgten eine Besichtigung des Kölner Doms mit privatem Konzert der kölschen Kultband Die Höhner. Im Anschluss versammelten sich die Mitglieder in ihren Kochjacken zu einem Gruppenfoto auf der Domplatte. Momente, in denen das besondere Kölner Lebensgefühl spürbar wurde: offen, herzlich und verbindend. Genau diese Mischung aus Gastfreundschaft und Gemeinschaft machte den Kongress für viele internationale Gäste zu einem echten Erlebnis.

Der anschließende JRE Summit lud zum Probieren und Entdecken ein und stellte die hochwertigen Produkte der deutschen Partner in den Fokus. An zahlreichen Ständen präsentierten sie ihre Produkte und luden zum Austausch ein. Gleichzeitig zeigten deutsche und internationale Mitglieder, wie aus diesen Produkten konkrete Gerichte entstehen ? in Masterclasses und an eigenen Stationen, direkt aus der Praxis. So entstand ein lebendiger Austausch, bei dem sich Produktqualität, handwerkliche Präzision und kulinarische Handschrift unmittelbar verbinden.

Verbindungen, die bleiben

Den Abschluss bildete eine gemeinsame Fahrt auf dem Rhein an Bord eines KD-Schiffs. Ein stimmungsvoller Ausklang, der noch einmal Raum für Gespräche, Begegnungen und neue Verbindungen bot.

Was bleibt, sind zwei intensive Tage voller Energie, Begegnungen und echter JRE Momente ? und eine unvergessliche Zeit für unsere internationalen Gäste und unsere deutschen Mitglieder. Genau diese besondere Mischung aus Leidenschaft, Austausch und Gemeinschaft macht die JRE aus. Dass wir diesen Kongress in dieser Form erleben konnten, verdanken wir vor allem dem großen Engagement unserer Mitglieder und Partner. Darauf bin ich sehr stolz?, resümiert Oliver Röder.