

Bauknecht Nachwuchswettbewerb auf der CHEF-Sache

Bauknecht prämiiert den Nachwuchskoch 2012

***September 2012** Rund um die Bauknechtbühne auf der CHEF-Sache in Köln wurde auch in diesem Jahr wieder außergewöhnliches Koch-Können demonstriert. Drei ausgewählte Nachwuchsköche zeigten, was sie in der Ausbildung gelernt haben. Die hochklassig besetzte Jury bewies den richtigen Geschmackssinn und die Bauknecht Geräte haben gezeigt, dass Sie auch für Spitzenköche die besten Koch- und Garergebnisse liefern.*

Das vierte Jahr in Folge stellte Bauknecht auf der CHEF-Sache, dem deutschen Symposium für Spitzenköche in Köln, wieder eine Bühne für ausgezeichnete Kochwettbewerbe. Unterstützt von den modernsten Bauknechtgeräten wetteiferten Köche aus ganz Deutschland am 16. und 17. September in mehreren Disziplinen um die Gunst der Jury.

Das erste Mal im Scheinwerferlicht

Die Bauknechtbühne bot vor allem eine Plattform für den Nachwuchs. Am Montag, 17. September fand zum vierten Mal der Bauknecht Nachwuchswettbewerb statt, bei dem es sich in diesem Jahr um das Thema „Unsere Wildkräuter“ drehte.

Drei Jungköche mussten am Nachmittag nicht nur mit den unterschiedlichen Zutaten, sondern auch mit dem Scheinwerferlicht und der Aufmerksamkeit von Jury und Publikum zurecht kommen.

Letzendlich konnte Sascha Wenning, der im zweiten Lehrjahr seine Ausbildung im Hotel Mondial am Dom in Köln macht, die Jury am meisten überzeugen. Mit seiner Kreation „Was kriecht und flucht“ sammelte er die meisten Punkte.

Knapp dahinter belegte David Mettler, der seine Ausbildung im Söl'ring Hof auf Sylt absolviert, mit dem Gericht „Kabeljau mit Muscheln und Wattpflanzen“ den zweiten Platz.

Den dritten Platz, ebenfalls mit nur knappem Abstand auf die Vorplatzierten, belegte Katharina Wärzner, mit der Kreation „Wiese frisst Lamm“. Sie arbeitet ebenfalls im Hotel Mondial am Dom in Köln.

Qualität kaum noch zu überbieten

Die hochkarätige Jury, bestehend aus bekannten Gourmetblogger und Spitzenköchen, bewertete die Gerichte der Kandidaten nach Originalität und Innovationsgrad, Geschmack und Harmonie, aber auch die Präsentation der Speisen sowie die handwerklichen Fähigkeiten der Köche wurden benotet.

„Wir waren von allen Kreationen überwältigt“, beschreibt Viola Linke, Brand Loyalty Manager bei Bauknecht, wie knapp die Entscheidung am Ende ausgefallen ist. „Selbst die gestandenen Köche in der Jury können sich kaum erklären wie da noch eine Steigerung möglich sein soll.“

Die drei Preisträger erhielten unter dem Applaus des gesamten Auditoriums neben Urkunden noch Warengutscheine für Bauknechtgeräte ihrer Wahl.

Über die CHEF-Sache

CHEF-SACHE ist das erste deutsche Symposium für ambitionierte Köche und solche, die es werden wollen. Sie bietet ein Austauschforum für Köche, Unternehmen und Dienstleister innerhalb der Gastronomiebranche. Ausstellungen innovativer Produkte, Verkostungen und Networking haben auf der CHEF-SACHE einen ebenso festen Platz wie eindrucksvolle Shows mit den Stars der internationalen Spitzenküche.

CHEF-SACHE startete 2009 in Hamburg und etablierte sich 2010 und 2011 als eigenständiger Gastronomie-Kongress in Köln. Sie gilt als wichtigste Veranstaltung für die Gastronomie im deutschsprachigen Raum.

Die Bauknecht Hausgeräte GmbH

Bauknecht wurde 1919 gegründet. Seit 1991 ist die Bauknecht Hausgeräte GmbH, Stuttgart, eine 100-prozentige Tochtergesellschaft des US-amerikanischen Whirlpool-Konzerns. Bauknecht erwirtschaftete im Jahr 2011 mit ca. 1.200 Mitarbeitern einen Umsatz von 445 Mio. Euro. Das Unternehmen entwickelt, fertigt und vertreibt Hausgeräte rund um die Themen Kochen, Backen, Spülen, Waschen, Trocknen, Kühlen und Gefrieren. Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.bauknecht.de sowie unter www.whirlpool.eu.

Ihre Ansprechpartner:

Kerstin Triebener
Bauknecht Hausgeräte GmbH
Tel. 0711-81071-1271
kerstin_triebener@whirlpool.com
www.bauknecht.de

André Pechmann / Johanna Hagenleithner
Emanate GmbH
Tel. 089-12 44 5-180
bauknecht@emanatepr.com