



Photos | Fotos : schott/A. Sell

It's All about the Ingredients Auf die Zutaten kommt es an

Environmental protection a top priority for the international "Chef of the Year" competition – thanks also to CERAN® glass-ceramic cooktop panels.

Beim internationalen Wettbewerb „Koch des Jahres“ wird Umweltschutz großgeschrieben – auch dank CERAN® Glaskeramik-Kochflächen.

THILO HORVATITSCH

It hisses, steams and sizzles – and smells simply delicious! When eight select professional chefs work their magic on stage, a lot of people are sure to take notice, even if this is at Anuga 2011 in Cologne. The world's largest trade fair for the retail food and catering trade saw 6,500 exhibitors and 150,000 visitors from 180 countries this year. The event once again served as the stage for a very special occasion: the crowning of the "Chef of the Year". The finals of the competition are held every two years. This time, close to 400 professional chefs from Germany, Austria and Switzerland took part in the preliminary rounds, giving the competition, which originated in Spain in 2004 and is extremely popular among industry insiders, an international flair for the first time ever. There are plans to broaden the competition to all of Europe by 2015. This offers exciting prospects for the event's sponsors, too. "As an international manufacturer that is innovative and environmentally friendly, we are definitely targeting the right audience," says Stefan-Marc Schmidt, Vice President Marketing and Sales for SCHOTT Home Tech. Featuring its well-known brand CERAN® this year,

Es zischt, es dampft, es brutzelt – und es riecht sehr lecker! Wenn acht ausgesuchte Profi-Köche ihr Können auf einer Show-Bühne ausspielen, zieht das auch auf der Anuga in Köln viel Publikum an. Die weltgrößte Ernährungsmesse für Handel und Gastronomie, die 2011 rund 6.500 Aussteller und 150.000 Besucher aus 180 Ländern versammelt, ist wieder Schauplatz eines besonderen Events: Der „Koch des Jahres“ wird gekürt. Es ist das Finale eines Wettbewerbs, der alle zwei Jahre stattfindet. Fast 400 Profi-Köche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz hatten diesmal an den Vorrunden teilgenommen. Damit erhielt der in Fachkreisen renommierte Wettkampf, der 2004 in

Spanien entstand, erstmals einen internationalen Rahmen. Bis 2015 soll er europaweit ausstrahlen.

Das ist auch für die unterstützten Unternehmen eine gute Perspektive: „Als internationaler Hersteller mit innovativer und umweltfreundlicher Zielsetzung bewegen wir uns hier im richtigen Umfeld“, sagt Stefan-Marc Schmidt, Vice President Marketing and Sales bei SCHOTT Home Tech. Der Technologiekonzern ist mit seiner bekannten Marke CERAN® in diesem Jahr erstmals Hauptsponsor des Kochturniers, das für Kreativität und Spitzenleistungen, aber auch für Umweltbewusstsein steht. „Wir unterstützen den neuen Küchentrend, sich für die Themen Nachhaltigkeit und



the technology group served as one of the main sponsors of the cooking competition that not only exemplifies creativity and top performance, but also environmental awareness. “Sustainability and environmental friendliness in the kitchen are new trends that we support,” says Núria Roig de Puig, manager of the “Chef of the Year” for Germany, Austria and Switzerland.

This is why all of the participants in the preliminary rounds and finals cooked solely on CERAN® glass-ceramic cooktop panels. After all, this product is the first of its kind to be manufactured without using arsenic and antimony and thus spares the environment 180 tons of these substances every year. And it is also an important reason why SCHOTT CERAN® received the German Innovation Award 2010 and was nominated for the German Sustainability Award 2011 (see page 46).

Even the meals for the finals at Anuga were prepared with the environment in mind. The goal was to use regional and seasonal products that didn't have to be shipped and thus did not harm the environment. For the finals, each chef prepared an original three-course meal for six people on a budget of no more than 16 euros per person. The finalists had to prepare their meals six times in five hours. Then, the total of 18 plates had to be served in 15 minutes. A jury of prominent experts headed up

Showdown for the “Chef of the Year”: The finals of this well-known competition which nearly 400 professional chefs from Germany, Austria and Switzerland participated in this year were held at the world's leading food trade fair Anuga in Cologne. They cooked on CERAN® cooktops.

Showdown zum „Koch des Jahres”: Auf der weltgrößten Ernährungsmesse Anuga in Köln fand das Finale des renommierten Wettbewerbs statt, an dem 2011 fast 400 Profi-Köche aus Deutschland, Österreich und Schweiz teilgenommen hatten. Gekocht wurde auf CERAN® Kochflächen.

Umweltfreundlichkeit zu interessieren”, betont Núria Roig de Puig, Managerin von „Koch des Jahres“ Deutschland-Österreich-Schweiz.

So wurde vereinbart, dass die Teilnehmer aller Vorentscheidungen sowie des Finales ausschließlich auf CERAN® Glaskeramik-Kochflächen kochen. Denn das Produkt kommt bei seiner Herstellung als erstes seiner Art ohne Arsen und Antimon aus und erspart der Umwelt jedes Jahr den Einsatz von 180 Tonnen dieser „Zutaten“. Und es ist ein wichtiger Grund, warum SCHOTT CERAN® den Deut-

schen Innovationspreis 2010 gewann und für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2011 (siehe S. 46) nominiert wurde.

Auch bei der Zubereitung der Speisen für das Finale auf der Anuga ging es um die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte, die ohne aufwendigen Transport verfügbar sind und damit die Umwelt nicht belasten. Dabei kreierte jeder Koch für sechs Personen ein originelles Drei-Gänge-Menü, dessen Warenkorb einen Einsatz von 16 Euro pro Person nicht überschreiten darf. Die Finalisten be- >

by the well-known German chef Dieter Müller selected the chef of the year based on this performance.

But the clear winner was selected well in advance of the competition: "CERAN® cooktop panels can be found in almost all professional kitchens," says Stefan-Marc Schmidt. <|

karen.elder@us.schott.com

reiteten ihr Menü in fünf Stunden 6-mal zu. Im Anschluss wurden die insgesamt 18 Teller in 15 Minuten angerichtet. Eine renommierte Fachjury unter Leitung des deutschen Spitzenkochs Dieter Müller wählte dann

den Koch des Jahres aus. Einen Gewinner gab es jedoch vorher schon:

„So gut wie alle Profiküchen sind mit CERAN® Kochfeldern ausgestattet“, weiß Stefan-Marc Schmidt. <|

karen.elder@us.schott.com

SEBASTIAN FRANK IS "CHEF OF THE YEAR 2011"

The top chef at Berlin's Horvath restaurant, Sebastian Frank, came in first place in the "Chef of the Year" competition with a rather challenging dish. The jury members judged all of the eight finalists' dishes based on taste, presentation, creativity and composition.

Along with the title "Chef of the Year", the 29-year-old native Austrian also received 12,000 euros in prize money. Frank won over the jury by preparing an appetizer that consisted of fall vegetables with hazelnuts, followed by a main course of entrecote, onions, elderberries, sturgeon and lobster. His dish was complemented perfectly with a dessert made with carrots, black currant, lemon, sheep's milk yogurt, crispy almond oil and rose geraniums. Second place in this head-to-

head competition went to Tristan Brandt (to the left in the right photo) from Victor's Gourmet Restaurant Schloss Berg in Perl-Nennig on the Moselle; David Papin (to the right in the right photo) from Lago in Ulm came in third.

In keeping with the latest trend among aspiring professional chefs to rely mainly on regional and seasonal products in their gourmet cuisine, the winning cook said, "We welcome cuisine with ingredients that didn't have to travel halfway around the world first – it's a burden on the environment that is unnecessary. This is also the case with CERAN® cooktop panels from SCHOTT – they are not only perfectly suited for cooking, but also environmentally friendly." <|



SEBASTIAN FRANK IST „KOCH DES JAHRES 2011“

Der Küchenchef des Berliner Restaurants Horvath, Sebastian Frank (linkes oberes Bild), hat sich beim Wettbewerb „Koch des Jahres“ mit einem anspruchsvollen Menü den ersten Platz erkocht. Die Juroren hatten jedes Gericht der acht Finalisten nach den Kriterien Geschmack, Präsentation, Innovation und Zusammenstellung bewertet.

Der gebürtige Österreicher Sebastian Frank (29), der neben dem Titel „Koch des Jahres“ auch ein Preisgeld von 12.000 Euro erhielt, überzeugte die Jury mit einer Vorspeise aus herblichem Gemüse mit Haselnuss, gefolgt von Entrecote, Zwiebel, Holunder, Stör und Langos im Hauptgang. Das Dessert aus Karotte, schwarzer Johannisbeere, Zitrone, Schafsjoghurt, knusprigem Mandelöl und Rosengeranie run-

dete das Menü perfekt ab. Den zweiten Platz beim Kopf-an-Kopf-Kochen belegte Tristan Brandt (rechtes Bild, links), aus Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg, Perl-Nennig/Mosel; David Papin aus dem Lago in Ulm wurde Drittplatzierter (rechtes Bild, rechts).

Passend zum aktuellen Trend aufstrebender Profiköche, in ihrer Gourmet-Küche bevorzugt regionale und saisonale Produkte einzusetzen, erklärte der Siegerkoch: „Wir begrüßen eine Küche, deren Zutaten nicht erst um die halbe Welt gereist sind – eine unnötige Umweltbelastung. Genauso verhält es sich mit CERAN® Kochflächen von SCHOTT – sie sind nicht nur hervorragend zum Kochen geeignet, sondern zugleich umweltfreundlich.“ <|