



Die Fachzeitschrift des
Verbandes der Köche
Deutschlands e.V.

KÜCHE

AUSGABE
6_18

MAGAZIN FÜR KREATIVES KÜCHENMANAGEMENT

WASSEROPTIMIERUNG

WASSER FÜR JEDEN EINSATZ

CRAFT-BIER

WIE ES DEN BIERMARKT
VERÄNDERT



HANNA LEHMANN

DEUTSCHLANDS BESTE
JUNCKÖCHIN

JACOB TRACY

PORTRÄT EINES BRANDENBURGERS AUS AMERIKA



Neue Runde für den Förderpreis

Die Bewerbungsphase für den Gastro Vision Förderpreis ist gestartet. Die Gastro Vision vergibt ihren Förderpreis in zwei Kategorien: analog und digital. Bis zum 13. September dieses Jahres können sich Gründer, Startups und Visionäre aus allen Bereichen der Zulieferindustrie für Hotellerie, Gastronomie und Catering bewerben. 2017 holte sich Trauth Fabrikate den Sieg im Bereich analog. Hinter Trauth Fabrikate stehen Modedesigner Gabriel Trauth und Unternehmer Marcel Hofmann, die mit ihren Produkten eine hochwertige Alternative zum klassischen Workwear-Angebot bieten wollen. Freachly überzeugte mit seiner digitalen Innovation in Form einer App als Marketing-Plattform, auf der Influencer Angebote von Restaurants und Hotels für ein kostenfreies Essen oder eine kostenlose Übernachtung finden und dafür ihre Erlebnisse in sozialen Netzwerken teilen.

Der Sieger des europäischen Chef's Cup, des firmeninternen Kochwettbewerbs des Cateringdienstleisters Aramark, steht fest: Es ist der Ire David Joyce. Die Finalisten und deren Assistenten kreierte in drei Stunden und 45 Minuten mit Lebensmitteln aus einem vorgegebenen Warenkorb ein dreigängiges Menü, bestehend aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert.

KURZMELDUNGEN

Das erste Vorfinale im Wettbewerb um den Titel „Koch des Jahres“, die #meeredition, findet am 18. Juni in Bremerhaven statt. Thema hier ist Fisch. Im Hauptgang des 3-Gang-Menüs ist ein Ganztieransatz aus Fisch zu verarbeiten. Die Vorspeise ist eine eigene Interpretation der nordischen Küche. Das Muss im Dessert - die Hauptkomponenten: Grieß, Alge und weiße Schokolade. Und das Alles mit einem maximalen Warenwert von 16 Euro.

BackWerk, eigenen Angaben zufolge größter Backgastromom Deutschlands, hat in Bochum den 350. Store eröffnet.

Sodexo wurde vom Finanzmagazin Focus Money mit dem Siegel Höchste Reputation 2018 ausgezeichnet. Für die Verleihung des Siegels wurden u.a. der Frage nachgegangen, welche Unternehmen das höchste Ansehen in unserer Gesellschaft genießen und welchen Marken das größte Vertrauen entgegengebracht wird. Dazu wurden über ein Jahr hinweg die Nennungen der rund 5.000 mitarbeiterstärksten Unternehmen Deutschlands in 350 Millionen Online-Quellen (Nachrichtenseiten, Websites, Foren, Blogs und Social-Media-Kanäle) mit Hilfe des Web-Monitoring-Tools Web Analyzer erfasst.

Kuffler Catering und LPS Event Catering dürfen sich ab sofort zum Kreis der

führenden Event-Caterer in Deutschland zählen. Die LECA ist die Vereinigung der führenden deutschen Event-Catering-Unternehmen. Die Mitgliedschaft erfordert eine Mindest-Umsatzgröße sowie die Ausrichtung als Event-Caterer und einen nachweislich hohen qualitativen Anspruch. Mit Kuffler und LPS Event Catering wächst die LECA auf vierzehn Unternehmen.

Yasuhiro Fujio aus Japan ist der S.Pellegrino Young Chef 2018. Beim internationalen Finale in Mailand überzeugte der Koch aus dem 2-Sterne-Restaurant La Cime in Osaka mit seinem Signature Dish „Across the Sea“ die Jury. Für Deutschland und Österreich ging Falko Weiß (Restaurant À la minute in Trier) mit seinem Mentor Karlheinz Hauser an den Start, schaffte es jedoch nicht auf das Siegerettröppchen.

