



Sascha Kemmerer gewinnt den Wettbewerb „Gericht des Jahres 2018“

Der Sternekoch setzt sich gegen elf weitere Sterneköche im Kulinarischen Kalender des Projekts 12 MONATE 12 STERNE durch

Hamburg, im März 2018 – Bereits fünfmal bei dem begehrten Kulinarischen Kalender „12 Monate, 12 Sterne“ dabei, nun auch Sieger des Wettbewerbs: Sascha Kemmerer, Sternekoch in der Kilian Stuba im Travel Charme Ifen Hotel im Kleinwalsertal, gewann mit seiner Kreation Chiemgauer Huchen „lauwarm“ den Titel das „Gericht des Jahres 2018“. Damit überzeugte er die Fach-Jury, die ohne Riechen und Schmecken allein auf der Basis von Anrichteweise, Stilrichtung und Rezeptur aus den Gerichten von zwölf Sterneköchen auswählte. Auf der diesjährigen Internorga in Hamburg im März überreichte der Kalender-Initiator Sternekoch Armin Langer mit weiteren Jury-Mitgliedern und Partnern Sascha Kemmerer offiziell die Urkunde. Damit sitzt der Sternekoch im nächsten Jahr nicht nur selbst in der Jury und stellt das Titelbild der Kalenderausgabe 2019, sondern erhält als Siegerpreis einen Gourmetabend im legendären Witzigmann Konzept IKRAUS im Hangar-7 in Salzburg. Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann war selbst im Projekt 2017 als Ehrengast vertreten.

Die offiziell „schönste und stimmigste“ Kreation 2018 lautet komplett: Chiemgauer Huchen „lauwarm“ | Bergamottegel | Peashots | Erbsenvinaigrette | Sicher Saiblingskaviar.

„Ein Gericht, das sich regional und trendbestimmend zugleich präsentiert“, betonte die Jury. Und ein Gericht, das vor allem einmal mehr zeigt, warum Sascha Kemmerer als einer der hoffnungsvollsten Sterneköche über das Allgäu hinaus gilt. Nach Stationen im Landhaus Stricker auf Sylt, der Villa

Hammerschmiede im Schwarzwald und im Sonnenalp Resort im Allgäu ist er seit 2010 Küchenchef im Travel Charme Ifen Hotel im Kleinwalsertal und erkochte im Gourmetrestaurant Kilian Stuba bereits 2012 einen Michelin-Stern. Bis heute verteidigte er jedes Jahr den Stern, zählt zu den TOP 25 in Österreich und hält im Gault-Millau 17 Punkte. „Mein Stil? Produktorientiert, unkompliziert und nachvollziehbar“, erklärt er. Neben Qualität, Transparenz und Ehrlichkeit sei für ihn vor allem eine klare Stilistik wichtig. Am Internorga-Sonntag überreichte ihm der Initiator des Projekts „12 Monate, 12 Sterne“, Sternekoch Armin Langer, zusammen mit Jury-Mitgliedern und Partnern auf dem Stand von Delta Fleisch offiziell die Urkunde. Sascha Kemmerer sitzt damit in der Jury des Wettbewerbs im nächsten Jahr und ziert mit seinem diesjährigen Gericht das Titelbild des Kalenders 2019. Zudem gewinnt er einen Gourmetabend im legendären Witzigmann Konzept „Ikarus“ im Hangar-7 in Salzburg. Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann war in 2017 Ehrengast im Projekt 12 MONATE 12 STERNE.

Der Allgäuer Sternekoch ist der einzige Sternekoch, der seit der ersten Ausgabe des Kalenderprojekts „12 Monate, 12 Sterne“ im Jahr 2014 durchgängig mit einem Gericht vertreten ist. Jedes Jahr wählen Armin Langer und sein Team zwölf ambitionierte Sterneköche aus, die mit ihrem Gericht, das sie u.a mit Zutaten der Projektpartner Delta Fleisch und Keltenhof zubereiten, einen Monat präsentieren. „Der Kalender soll mit seinen großformatigen, ansprechenden Bildern die Profis in der Hotellerie und Gastronomie bei ihrer Arbeit inspirieren“, erklärt Armin Langer, der selbst Sternekoch ist. In limitierter Auflage gedruckt, hängt der Kalender heute in Küchen und Büros zahlreicher Hotels und Gastronomien und wird ausschließlich von den Sterneköchen und Partnern an Ihre Gäste und Kunden vergeben. Zu den Partnern 2018 zählen Delta Fleisch, Johannes Giesser Messerfabrik, Palux, Pommery, Keltenhof Frischprodukte, iSi Deutschland, das JRE Genussnetz, HGK, Iglu, Block Menü, Tafelstern, first class, Sthira, Weingut, Stahl, Nestle Waters Deutschland und Party Rent.

Seit 2016 wählt die Fach-Jury aus den jeweils zwölf Sterneköchen das „Gericht des Jahres“. Das Besondere: Im Unterschied zu bisherigen Kochwettbewerben urteilt die Jury, dies sich aus Köchen, Food- und Nonfoodproduzenten und einer Journalistin zusammensetzt, nicht nach dem Geschmack der Gerichte, sondern allein auf der Basis der Anrichteweise, Stilrichtung, des Schwierigkeitsgrads, Rezeptaufbaus und Trendcharakters. „Eine große Herausforderung für alle, weil sich jeder dem Gericht auf ungewöhnliche Weise nähern muss“, erklärt Armin Langer. In diesem Jahr traf die Jury einmal mehr aus einem hochkarätigen Sterneköche-Feld ihre Wahl. Neben Sascha Kemmerer kochten unter anderem Alexander Dressel, Steffen Disch, Pierre Nippkow, Alexander Koppe und Michael Kammermeier für den Kulinarischen Kalender 2018.

Weitere Informationen über den Wettbewerb, den Sieger und das Kalenderprojekt unter www.12monate12sterne.de.

Bildnachweis: © Delta Fleisch Hamburg

Über 12 Monate, 12 Sterne:

2014 veröffentlichte Armin Langer erstmals den Kulinarischen Kalender „12 MONATE 12 STERNE“, um Profis in den Küchen der Hotellerie und Gastronomie bildstarke Inspirationen während der Arbeit zu bieten. Für den Kalender kochen jedes Jahr zwölf ausgewählte Sterneköche eine Kreation u.a. mit den Zutaten der Kalenderpartner. Gedruckt in einer limitierten Auflage, wird „12 MONATE 12 STERNE“ nicht verkauft, sondern die Sterneköche und Partner vergeben ihn ausschließlich an ihre Top-Kunden. Seit 2016 wählt darüber hinaus eine Fach-Jury das „Gericht des Jahres“ allein auf der Basis der Anrichteweise, Stilrichtung, des Schwierigkeitsgrads, Rezeptaufbaus und Trendcharakters. 2017 ging Peter A. Strauss vom Ess Atelier Strauss in Oberstdorf als Sieger hervor, 2016 Alexander Koppe aus der „Skykitchen“ im Vienna House Andel's Berlin. www.12monate12sterne.de

Pressekontakt 12 Monate, 12 Sterne:

Christine Breyer | Projektleitung 12 MONATE 12 STERNE

cb@armin-langer.de