



**Deutsche See beim 21. Sterne-Cup der Köche in Ischgl**

## **Deutsche See begeistert Spitzenköche mit bestem Fisch aus Island**

**Bremerhaven, 25. April 2018** – Lachs, Steinbeißer und Kabeljau aus Island für die kulinarische Prüfung, rund 800 Gillardeau Austern auf der Open-Air-Bühne sowie eine edle Auswahl verschiedenster Fische und Meeresfrüchte für den Galaabend: Beim 21. Sterne Cup der Köche begeistert Deutsche See aufs Neue mit herausragenden Produkten. Sterne- und Haubenköche wie Hans Haas vom Restaurant Tantris, Franz Feckl vom Landhaus Feckl und Gerhard Wieser von der Trenkerstube in Südtirol duellierten sich zunächst beim Riesenslalom auf der Piste und kämpften anschließend in Teams bei der kulinarischen Prüfung am Herd um den Sieg. Mit edlen Köstlichkeiten aus dem Meer, Kompetenz und guter Laune sorgte das Deutsche See-Team während der gesamten Veranstaltung für das Wohl der Spitzenköche und Gäste.

Den kulinarischen Startschuss setzte in diesem Jahr Johann Lafer. An der Seite von Deutsche See präsentierte der Spitzenkoch gemeinsam mit weiteren Köchen aus der Region Paznaun unter anderem eine exklusive Bouillabaisse. Auf der Open-Air Bühne vor traumhafter Bergkulisse bereitete Johann Lafer für die rund 50 erlesenen Gäste die klassische Suppe mit Seesaibling, Sellerie und Safran zu. Michael Düsterfeld, Verkaufsleiter Gastronomie und Foodservice resümiert: „Die Johann Lafer & Friends Küchenparty war der perfekte Startschuss für den diesjährigen Sterne Cup der Köche und ein voller Erfolg. Von der Interpretation der Bouillabaisse mit unseren Saiblingsfilets war unser Team genauso begeistert wie die geladenen Gäste.“

Der Warenkorb für die kulinarische Prüfung hielt für die Sterne- und Haubenköche in diesem Jahr besten Fisch aus Island, Arktischer Saibling, Kaisergranat und Venusmuscheln bereit und sorgten bei den Sterne- und Haubenköchen für große Begeisterung. So präsentierte das Team um Bobby Bäurer aus dem Esszimmer in der BMW-Welt zum Beispiel Island-Kabeljau mit Blutwurst. Ebenfalls für Fisch aus Island entschied sich das Team um Jan Hartwig vom Bayrischen Hof in München: Island-Lachs mit Miso, Reisessig und einem würzigen Salatopping mit Sesam.

Krönender Abschluss des kulinarischen Gipfeltreffens war in diesem Jahr erstmals die „Nacht der Ischglter Haubenköche“, bei der alle sechs Ischglter Haubenköche die Gäste zu einem Galadinner begrüßen konnten. Neben einem Fischgang, für den jeder Koch besten Fisch und feine Meeresfrüchte von Deutsche See exklusiv in Szene setzte, war auch das Patengericht ein echtes Highlight. Für die sechs Kompositionen, welche in der kulinarischen Prüfung bereits der Jury präsentiert wurden, standen die Sterne- und Haubenköche Gerhard Wieser aus der Trenkerstube, Klaus Erfort vom Gästehaus Klaus Erfort, Bobby Bräuer vom Esszimmer in der BMW-Welt, Martin Hermann vom Le Pavillion, Jan Hartwig vom Bayrischen Hof und Hans Haas vom Tantris Pate und gaben ihre Rezepte an die Ischglter Kollegen weiter.



### **Über den Sterne-Cup der Köche**

Küchenchefs aus Deutschland, Österreich und der Schweiz kämpfen beim Sterne-Cup der Köche in Ischgl um den Sieg – erst im Riesenslalom, anschließend bei der kulinarischen Prüfung am Herd. Verantwortlich für Organisation und Durchführung sind der Tourismusverband Ischgl und Champagne Laurent-Perrier.

### **Über Deutsche See Fischmanufaktur**

Deutsche See mit Hauptsitz in Bremerhaven ist in Deutschland die Nummer eins bei der Vermarktung von Fisch und Meeresfrüchten. In bundesweit 22 Niederlassungen beschäftigt das Unternehmen über 1.700 Mitarbeiter und beliefert mehr als 35.000 Kunden vom Lebensmitteleinzelhandel, der Gastronomie und Top-Gastronomie über Caterer bis hin zur Betriebs- und Sozialgastronomie. Der weltweite Einkauf hochwertiger Rohwaren, die sorgfältige und kundenindividuelle Produktion und Veredelung in der Bremerhavener Manufaktur, das überdurchschnittliche Qualitätsmanagement und die im Markt einzigartige Logistik zeichnen das Unternehmen aus. Seit 2003 gehört die Feinkostmarke BEECK zu Deutsche See. Als Marktführer ist man sich der ökologischen, gesellschaftlichen und sozialen Verantwortung zum nachhaltigen Schutz der natürlichen Ressourcen bewusst. Deutsche See engagiert sich schon lange aktiv für den Erhalt der Fischbestände und den Umweltschutz und wurde dafür 2010 als „Deutschlands nachhaltigstes Unternehmen“ mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. [www.deutscheseede.de](http://www.deutscheseede.de)