

Freiburg, Gesundheitsresort Schwarzwald
Luisenhöhe GmbH & Co. KG

„Koch sein ist einfach spitze!“

- **KOCH DES JAHRES 2021» Zukünftiger Gastgeber der Luisenhöhe, Niels Möller, kocht im Finale des renommiertesten Live-Wettbewerbs in Köln.**
- **Wie das künftige Küchen-Team der Luisenhöhe von Niels Möllers Erfahrungen profitieren werden.**

Köln/Freiburg: «Koch des Jahres» ist der renommierteste Live-Wettbewerb der Gastronomiebranche und richtet sich an professionelle Köche aus der D-A-CH Region und Südtirol. Veranstalter ist die Unternehmensgruppe Grupo Caterdata S.L. Die Veranstaltung findet auf europäischer Ebene statt.

Niels Möller hat sich, nach seiner ersten Bewerbung für den Wettbewerb gleich in einem der drei Vorfinale im Juli 2021 in die Herzen und „durch die Mägen“ der Fachjury gekocht. Als zukünftiger Gastgeber des Premium-Gesundheitsresorts Luisenhöhe in Freiburg-Horben und Partner des Sterne-Restaurants Merkle in Endingen am Kaiserstuhl, trat er somit am vergangenen Montag, 11.10.2021, auf der ANUGA <https://bit.ly/30paORd> in Köln an zum großen Finale an.

Als Herausforderung und gestellte Aufgabe musste er – sowie die fünf weiteren Finalisten - eine vegane Vorspeise mit Hülsenfrüchten und Datteln kreieren und als Hauptspeise ein Viererlei vom Kalb, davon zwei Innereien in eine Köstlichkeit verwandeln. Das Dessert-Arrangement musste eine Variation

PRESSE-INFORMATION

Datum

1. Februar 2022

Ansprechpartner

Gastgeber und Chef de Cuisine,
Niels Möller

info@gesundheitsresort-freiburg.de
Tel. +49 7908 601

Internetadresse

www.luisenhoehe-hotel.de

<https://linktr.ee/luisenhoehe>



aus etwas Cremigem, etwas Eisigem, etwas Fruchtigem und etwas Gebackenem, und etwas Warmes werden. Natürlich unter enormem Zeitdruck und haufenweise Adrenalin. „Es ist das perfekte Gericht“, so Niels Möller im Anschluss. „In unseren Abläufen hat absolut alles funktioniert, wie wir es für unsere Gerichte vorgenommen hatten“, so Möller weiter.

„Für alle, die Details lieben, verrate ich hier, was ich aus meinem Warenkorb geschaffen habe:

Vorspeise:

Bohnen Gewächse | Datteln | Curry Madras

Hauptgang:

Nierenzapfen, Hirn, Bries, Kutteln, Haxe, Mark und Jus vom Kalb | mit Mais und Kohlrabi

Nachspeise:

Brombeeren / Nüsse / Valrhona Pure Madagascar

Genau so würde ich es meinen zukünftigen Gästen kredenzen.“

Mit im Saal, neben hunderten Zuschauern und der illustren Jury, in der u.a. als Vorsitzender der 3-Sterne-Koch, Dieter Müller saß auch Torsten Michel *** (Schwarzwaldstube, Baiersbronn), sowie Clemens Rambichler *** (Er ist seit 2017 Küchenchef des Drei-Sterne-Restaurants Sonnor in Dreis.) und weitere, ließ es sich Rüdiger Wörnle, Geschäftsführer der BCW Hotels & Resorts GmbH nicht nehmen, seinem neuen Kollegen die Daumen zu drücken. „Egal welchen Platz Niels belegen wird, wir sind schon heute stolz darauf, einen so kreativen Chef de Cuisine an unserer Seite zu wissen“, so Wörnle.

Schlussendlich hat sich der Schweizer Sternekoch Fabio Toffolon - wie sein Zwillingbruder Dominik Sato vor zwei Jahren - den Titel «Koch des Jahres 2021» geholt.

Niels Möller ist nicht traurig. Im Gegenteil: „Ich habe größten Respekt unter Spitzenköchen erfahren dürfen. Und weiß noch mehr als zuvor, wie vielfältig und kreativ diese Branche und mein Beruf sind. Denn alle fünf Finalisten hatten denselben Warenkorb und haben das Menü komplett unterschiedlich interpretiert. Außergewöhnlich!“, so Möller. Da war es wortwörtlich „Geschmackssache“, wer schlussendlich im Ranking überzeugte.

Niels Möller ist jedoch noch motivierter, sich noch intensiver, um die Rekrutierung seines zukünftigen Küchenteams einzusetzen. „Denn nur mit Leidenschaft, Kreativität, absolutem Teamgeist, Vertrauen untereinander sowie einem kollegialen Miteinander ist ein hoher Standard jeden Tag möglich. Und das möchten wir ja zukünftig bieten! Es gibt richtig gute junge – und auch erfahrene – Leute, die gerne Gelerntes weitergeben. Ich habe große Lust meine bisherigen Erfahrungen aus der Top-Gastronomie oder auch aus so einem Wettbewerb für unsere Gäste mit einem tollen Team, auszubauen und weiterzugeben, damit es auch in Zukunft eine gesunde, abwechslungsreiche und kreative Ernährung in Spitzenqualität zu erleben gibt“, so Möller abschließen.