



KOCHCUP

Dein nachhaltiges Rezept zur EM

PRESSEMAPPE KOCHCUP

FINALE

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:



COLLABORATING CENTRE ON SUSTAINABLE
CONSUMPTION AND PRODUCTION

tippingpoints.

Agentur für nachhaltige
Kommunikation



INHALTE

1. Was ist der KochCup?

Informationen zum Konzept und der thematischen Einordnung des Wettbewerbs sowie Details zum Finale in Teltow

2. Die Finalist*innen

Übersicht der Finalist*innen, ihre Gerichte und Ausbildungsbetriebe

3. Mediathek & Kontakt

Foto- und Video-Material des Wettbewerbs und Kontaktinformationen





WAS IST DER KOCHCUP?

Der Rezeptwettbewerb KochCup will im Rahmen der EM 2024 mehr Nachhaltigkeit in die Kochausbildung und auf unsere Teller bringen.

Die kommende Fußball-Europameisterschaft der Herren 2024 in Deutschland könnte die erste klimaverantwortliche EM aller Zeiten werden. – das ist die [gemeinsame Ambition von UEFA und DFB](#). Laut einer [Studie des Öko-Instituts](#) ist das zwar ambitioniert, aber möglich.

Das Projekt KochCup hat diese Ambition als Anlass genommen, um auch andere Bereiche im Rahmen der EM planetenfreundlicher zu gestalten – denn nicht nur bei Großveranstaltungen gibt es in Sachen Nachhaltigkeit noch einiges zu tun. Deswegen fördert das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) unter anderem diesen Rezeptwettbewerb zu klimafreundlicher Ernährung.

Ernährung als Schlüssel zu einer ressourcenschonenderen Welt

[Ein Drittel](#) aller weltweiten Treibhausgasemissionen werden durch Ernährung verursacht. Zudem verbraucht die Nahrungsmittelproduktion Unmengen an Land, Wasser und anderer Ressourcen und trägt zum Artensterben bei. Das heißt: In Sachen Ernährung gibt es deutlich Luft nach oben.

Mit dem Rezeptwettbewerb KochCup setzen wir deswegen da an, wo das Essen auf den Teller kommt: in der Kochausbildung. Während nahezu 10 Prozent der Menschen in Deutschland Veganer*innen oder Vegetarier*innen sind und auch viele Flexitarier*innen sich ab und an gerne pflanzenbetont ernähren, hat dieses Thema in der Ausbildung bisher nur wenig Platz gefunden.

Der KochCup will Auszubildende im Berufsfeld Köchin/Koch und Fachkraft Küche o.ä. inspirieren, gesunde, leckere und nachhaltige Mahlzeiten zu kreieren, die Spaß machen.

Rezepte sollen zu umweltfreundlicher Ernährung inspirieren

Rund 150 Auszubildende aus ganz Deutschland werden parallel zur EM 2024 durch das Projekt motiviert und unterstützt, ihre eigenen umweltfreundlichen Rezepte zu kreieren. Sie treten in Vorrunden in den Austragungsstädten gegeneinander an, um sich für die Endveranstaltung in Berlin zu qualifizieren, wo auch das Finale der EM 2024 stattfindet. Alle Gewinner*innen aus Vorrunden und Finale werden ausgezeichnet und ihre Rezepte werden auf der Projektwebsite, in den Medien und auf [Social Media](#) vorgestellt.





Diverse, interdisziplinäre Jury kürt Gewinner*innen und macht Thema publik

Bei der Vorbereitung und Durchführung der Vorrunden hat das Projektteam eng mit den beteiligten Berufsschulen zusammenarbeiten. Begleitet wurde der Wettbewerb von einem [Fachbeirat und einer Jury](#) aus Lebensmittel- und Umweltexpert*innen sowie Köch*innen und Sportler*innen, die sowohl als Berater*innen als auch als Multiplikator*innen fungierten.

Anton Schmaus, der Koch der deutschen Herrenfußballnationalmannschaft ist Schirmherr unseres Rezeptwettbewerbs!

Darüber hinaus gab es einen Publikumspreis, über den die breite Öffentlichkeit online abstimmen konnte. Im Anschluss sollen die Gerichte ihren Weg in möglichst viele Restaurants und Kantinen finden – denn nur so machen wir gemeinsam einen Unterschied.

Der KochCup wird vom [Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production](#) (CSCP) und der Agentur für nachhaltige Kommunikation [tippingpoints](#) gestaltet. Das Projekt wird gefördert vom [Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz](#) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

Das BMUV versteht sich als Partner des nachhaltigen Sports und engagiert sich als Teil der Bundesregierung für eine nachhaltige Umsetzung der EURO 2024. Mit zahlreichen flankierenden Maßnahmen sensibilisiert das BMUV für den Umweltschutz und finanziert Projekte, die dem Sport auch über die EURO 2024 hinaus einen Nachhaltigkeitsschub geben und gesellschaftliche Wirkungen vor allem auch im Breitensport erzielen sollen.

Finale

Am 11. März fand das Finale des Wettbewerbs "KochCup – Dein nachhaltiges Rezept zur Europameisterschaft" in Teltow bei Berlin statt. Bundesweit waren Kochauszubildende dazu aufgerufen, Rezepte einzureichen, die nicht nur Körper und Seele, sondern auch dem Klima gut tun. Die 12 gesündesten, leckersten und umweltfreundlichsten Gerichte haben sich in vier Regionalwettbewerben durchgesetzt und sich für das gestrige Finale qualifiziert.

Welche Gerichte die Philosophie des Wettbewerbs auch auf dem Teller widerspiegeln konnten, das entschied am Montag die Expert*innen-Jury bestehend aus Nicolas Barthelmé von Du bist hier der Chef - die Verbrauchermarke e.V., Sternekoch Stephan Hentschel, die Berufsschullehrkräfte Kristin Knauth und Steffen Rosenthal sowie Andrea Lenkert-Hörrmann von SlowFood e.V. und Koch Jascha Siekmann vom VKD Plant Based Projekt.

Drei Rezepte haben die Expert*innen-Jury besonders überzeugt und wurden dem Publikum von der Parlamentarischen Staatssekretärin Dr. Bettina Hoffmann vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) verkündet. Den ersten Platz belegte Lucie Fischer Chapalain aus Potsdam mit ihrem Gericht „Aus der Erde zum Teller“, gefolgt von Leon Girrback aus Berlin auf dem zweiten Platz mit seinem Gericht „Kürbis trifft Lauch“ und Jens Kleinfelder aus Hamburg auf dem dritten Platz mit einer Kreation aus „Buchweizen-Falafel mit Miso-Rosenkohl, Rote-Bete-Humus und Grünkohlsalat“. Neben einer personalisierten Kochjacke erhielten die drei Erstplatzierten den Hauptpreis: eine Masterclass bei Sternekoch Stephan Hentschel.





Den Publikumspreis des vor dem Finale stattgefundenen Community-Votings gewann Janis Keßler aus Contwig mit seinem Gericht „Von den Äckern der Westpfalz“.

Überraschungsgast Sternekoch Alexander Herrmann begleitete das Event und unterstrich die Essenz des Wettbewerbs: „Egal, ob man etwas Tierisches, Vegetarisches oder Veganes kocht: jedes Lebensmittel verdient Respekt und jeder Koch und jede Köchin genauso und deshalb ist es mir ein großes Vergnügen und eine Ehre heute da zu sein.“.





DIE FINALIST*INNEN DES KOCHCUPS

Finalist*innen (Wohnort)	Regionalturnier	Ausbildungsbetrieb	Gericht	Beschreibung
Intissar Benbba (Gelsenkirchen) Team mit Katarzyna Winkel	Gelsenkirchen	Zum Hexenhäuschen, Gelsenkirchen	Piroggi mit Kraft der Natur	Teigtaschen mit Sauerkraut und Waldpilzen
Lucie Fischer Chapalain (Potsdam)	Halle (Saale)	Theaterklausur, Potsdam	Aus der Erde zum Teller	„Dieser Gang ist mit vielen Emotionen geladen, wild doch akkurat. Gebacken, gegrillt, frisch und knackig, alles was das Herz bei einem Vegan Gang begehrt. Da fehlt uns das Fleisch auf gar keinen Fall! Perfekt für Genießer, Sportler und einfach alle, die einfache Produkte zu schätzen wissen oder sie in einer anderen Form kennenlernen möchten!“
Leon Girrba (Berlin)	Kiel	BRLO BRWHOUSE, Berlin	Kürbis trifft Lauch	„Eine vegane und saisonale Herbst Komposition, bestehend aus diversen Variationen vom Kürbis und Lauch, welche mithilfe vom Apfel sowie heimischen Kräutern verschiedenste Geschmäcker annehmen werden. Ziel des Gerichtes ist es, aus simplen pflanzlichen Rohstoffen eine nahrhafte sowie spannende Mahlzeit zu kreieren, die das Spektrum von verschiedenen Aromaten die aus wenig Zutaten gewonnen werden können abdeckt. Das Gericht orientiert sich an dem Leitfaden: weniger ist mehr.“
Gabriel Gutfleisch (Frankfurt a. M.) Team mit Finley Rust	Frankfurt a. M.	Schwarzer Stern, Frankfurt a. M.	Bunte Gartenvielfalt mit auf der Haut gebratenem Fischfilet	Handgemachte Kartoffelgnocchi mit roter Bete verfeinert, dazu eine Kombination aus gelber und grüner Zucchini komplettiert durch Doradenfilet aus Deutschland. Gebrönt wird dieses kulinarische Erlebnis mit einer aromatischen Pflaumensoße.
Tolga Ilkmen (Dreieich)	Frankfurt a. M.	Genuss & Harmonie in Frankfurt am Main	Süßkartoffel Linsen Hafer Pastinake Rote Bete Rettich Sellerie	„Da ich selber viel und gerne Sport betreibe, bin auch stetig auf der Suche nach gesunden und dennoch nährreichen Gerichten die gut schmecken.“





Janis Keßler (Contwig)	Gelsenkirchen	Romantik Hotel Landschloss Fasanerie, Zweibrücken	Von den Äckern der Westpfalz Dinkelrisotto Wurzelgemüse Tempura	Dinkel- Risotto mit Wurzelgemüse, Tempura, Zitrone, Pinienkerne und Gemüsejus
Jens Kleinfelder (Hamburg)	Kiel	Restaurant Wolfs Junge, Hamburg	Buchweizen-Falafel mit Miso-Rosenkohl, Rote-Bete-Humus und Grünkohlsalat	Ausgebackene Buchweizenfalafel auf warmem Rauch-Rote-Bete-Humus mit Blumenkohl in einem Miso-Sojasaucenlack. Dazu Rote-Bete-Blätter-Pesto, Sojafrischkäsecreme und süßsaure Rote Bete Stiele.
Simone Letsche (Neunkirchen am Brand)	Halle (Saale)	Leonardo Royal Hotel, Nürnberg	Petersilienspätzle & Erbsen Lauch & Haselnuss Kräuter & Quitte	„Wenn Schwaben- und Nürnberger Land treffen, können wir uns auf eine vegane Variation vom Feld freuen, die jedes nachhaltige Herz höher schlagen lassen.“
Mario Lutz (Endingen am Kaiserstuhl)	Frankfurt a. M.	Merkles Restaurant, Endingen am Kaiserstuhl	Rundes und Gesundes aus der Erde	Kartoffel Rösti mit Verschiedenem von der Roten Bete, Hummus, Apfel und Walnüssen
Andrea Moosburger (Nürnberg)	Halle (Saale)	Novotel, Nürnberg	Variation von Roter Bete und Kürbis Couscous Sonnenblumenkern bratling	Mit Roter Bete eingefärbtem Couscous dazu Bratlinge von Sonnenblumenkernen mit knusprigen Chips, frischem Salat und Püree aus Kürbis und der Roten Bete und dazu gebratenen Chicoree
Elena Preuß (Bönningstedt)	Gelsenkirchen	Hotel Atlantic, Hamburg	Kürbis Roggenrisotto mit einem Seidentofuschaum	Ein gesundes Roggen Risotto mit Kürbis und einer Seidentofu Creme mit Blattspinat, Kürbischips und Kürbiskernen getoppt
Sara Rieck (Heidenheim, Brenz)	Kiel	Widmanns Alb.leben", Zang bei Heidenheim (Brenz)	Perlgrauenrisotto mit sommerlichem Gemüse	„Der Gedanke war schnell und einfach ein leckeres nahrhaftes Gericht zu kochen.“
Finley Rust (Hanau) Team mit Gabriel Gutfleisch	Frankfurt a. M.	Evonik Catering Service, Hanau	Bunte Gartenvielfalt mit auf der Haut gebratenem Fischfilet	Handgemachte Kartoffelgnocchi mit roter Bete verfeinert, dazu eine Kombination aus gelber und grüner Zucchini komplettiert durch Doradenfilet aus Deutschland. Gekrönt wird dieses kulinarische Erlebnis mit einer aromatischen Pflaumensoße.
Kasia Winkel (Gelsenkirchen) Team mit Intissar Benbba	Gelsenkirchen	Frank Rosin, Dorsten	Piroggi mit Kraft der Natur	Teigtaschen mit Sauerkraut und Waldpilzen





MEDIATHEK

Hier finden Sie Foto- und Video-Material des Wettbewerbs:

<https://kochcup.de/presse/>



KONTAKT

Für Rückfragen

Annalena Bruse-Smith, tippingpoints GmbH
annalena.bruse@tippingpoints.de

