

# Köln kann kommen

**Koch des Jahres** Mit Simon Stirnal und Jens Hildebrandt haben sich die letzten Kandidaten für das Finale auf der Anuga qualifiziert.

**WIEN.** Jetzt stehen sie fest, die acht Finalisten des Wettbewerbs Koch des Jahres. Eine wie immer hochkarätig besetzte Jury hat in Wien die letzten beiden Kandidaten für das Finale des internationalen Wettbewerbs gekürt: Simon Stirnal aus dem Restaurant Schloss Loersfeld in Kerpen und Jens Hildebrandt vom Berliner Restaurant Reinstoff in den Edison Höfen. Sie treten mit ihren Assistenten am 12. Oktober auf der Anuga in Köln gegen sechs weitere Finalisten an. Bei der weltgrößten Lebensmittelmesse geht es dann um den begehrten Titel „Koch des Jahres 2015“.

## Vegetarische Vorspeisen

Mit brillantem Handwerk und feinsinnigen Kompositionen setzte sich der 32-jährige Simon Stirnal gegen sieben leistungsstarke Mitbewerber durch. „Das Gewinnermenü überzeugt durch seine Kreativität und Ausgewogenheit. Prononcierte Aromen wurden hier zu einem geschmackvollen Gesamtergebnis zusammengeführt“, kommentierte Juror Silvio Nickol (Gourmet Restaurant im Palais Coburg) die Leistung des Siegers. Simon Stirnal präsentierte Tomate im Zwiebelbeet als Vorspeise, einen Hauptgang aus Filet von der Nordseezunge mit Gartenerbsen, Pil-



**Bereit fürs Finale:** Simon Stirnal (Zweiter von rechts) und Jens Hildebrandt (Zweiter von links) gewinnen mit ihren Assistenten Julia Komp und Michael Hummel den vierten Vorentscheid in Wien  
KDJ/Melanie Bauer Photodesign

zen und Speck, und das Dessert bilden Erdbeere, Buttermilch und Petersilie.

Auf den zweiten Platz wählten die Juroren – unter ihnen waren Spitzenköche wie Thomas Bühner (La Vie, Os-nabrück) und Lisl Wagner-Bacher (Landhaus Bacher) – den Koch Jens Hildebrandt. Er brillierte mit einer Vorspeise aus Gurke, Wasabi und Brot, Schweinebauch, Koriander und Wurzelgemüse im Hauptgang und einem Dessert aus Mandel, Zitronengras und Pergament.

Wie schon bei den vergangenen Vorentscheidungen wurden auch in der österreichischen Hauptstadt wieder begehrte Sonderpreise verliehen. Zum Beispiel die von Unilever Foodsolutions vergebene Auszeichnung „United Against Waste“. Sie wirbt für einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln und die Reduzierung von Abfällen (siehe Schwerpunkt Seiten 7, 8). Dieser Preis ging an Jörg Bruch vom Hangar-7 in Salzburg. Mit „The dish above and beyond“ by Ron Zacapa wird das beste Foodpairing mit Rum honoriert – es gewann Roland Lamprecht vom Hotel Restaurant Stroblhof in Südtirol.

## Mehr als 1000 Fachbesucher

Über den mit 500 Euro dotierten Sonderpreis „Friesisch Tapas“ der Firma Friesenkronen freute sich Simon Stirnal. Die Firma Saro zeichnete den zweitplatzierten Jens Hildebrandt für das Menü mit dem geringsten Warenwert aus. Sein Preis: ein Abendessen im Restaurant Yunico in Bonn. Die beiden Finalisten und ihre Assistenten erhielten

außerdem ein vergoldetes Messer der Firma F. Dick.

Nach den Vorentscheiden in Hamburg, Köln und Achern markierte Wien den Höhepunkt der Vorfinalrunde: Den mehr als 1000 Fachbesuchern und Journalisten bot sich ein spektakuläres Rahmenprogramm mit Cooking-Shows internationaler Spitzenköche und exklusiven Vorträgen. Der aus Barcelona angereiste Oriol Castro begeisterte das Publikum mit seiner Präsentation „Neue Wege der Gastronomie“ und die „iChefs“ Stefan Lenz, Markus Pfeiffenberger und Fabio Winkelhofer brachten innovative Kreationen der drei Komponenten Schweinefuß, Forelle und Liebstockel auf den Teller.

Die Veranstaltung zeigte sich einmal mehr als einzigartige Plattform und Treffpunkt für kreativen Austausch, Trends und Innovationen der Gastronomie-Branche. Ihren Abschluss fand sie in einer After-Show-Party, bei der die Gewinner in ausgelassener Stimmung gefeiert wurden. *Bernhard Eck*

## Frist gilt auch beim Poststreik

**BERLIN/STUTTGART.** Seit dem 8. Juni 2015 werden die Briefverteilzentren der Deutschen Post bestreikt. Mit einer verspäteten Zustellung von Briefen und Paketen muss daher gerechnet werden. Doch was ist mit behördlichen Fristen, wie etwa Steuererklärungs-, Zustimmungs- oder Rechtsbehelfsfristen der Finanzbehörden?

Nun, für Steuerbescheide der Finanzbehörden und Gemeinden gilt grundsätzlich die Fiktion, dass diese drei Tage nach dem Datum des Bescheids dem Empfänger zugestellt sind. Normalerweise kommt die Post auch innerhalb dieser 3-Tages-Fiktion beim Empfänger an. Doch durch die aktuellen Streikaktionen bei der Deutschen Post ist es möglich, dass die Steuerbescheide nicht innerhalb von drei Tagen zugestellt werden. Kann in einem solchen Fall die verspätete Zustellung glaubhaft gemacht werden, so beginnt die Frist erst mit dem Tag des tatsächlichen Posteingangs.

Tipp: Vermerken Sie das Datum des tatsächlichen Posteingangs auf dem Steuerbescheid des Finanzamtes. Da der Poststreik zurzeit in der Presse sehr präsent ist, sollte es nicht schwer sein, Tatsachen für eine verspätete Zustellung glaubhaft zu machen.

Anders sieht es aus, wenn Steuerpflichtige ihre Post an das Finanzamt schicken. Hier liegt die Verantwortung



beim Steuerpflichtigen, dass Briefe, Steuererklärungen, Einsprüche oder Anträge fristgerecht bei den zuständigen Stellen ankommen. Ein verzögerter Postweg, mit dem streikbedingt zu rechnen ist, schützt nicht. Hier gibt es keine Fristverlängerung.

Tipp: Nutzen Sie in den Fällen, in denen infolge des Poststreiks mit einer Verzögerung und verspäteten Zustellung zu rechnen ist, andere sichere Übermittlungswege, wie zum Beispiel den persönlichen Einwurf in den Behördenbriefkasten, das Telefax oder private Postzusteller.

*Karl Killermann, ETL Adhoga*

## TEILNEHMER AM WIENER VORFINALE

**Ronny Bell** von den Märkischen Stuben im Hotel Am Motzener See in Mittenthal (D)

**Peter Bogdanovic** vom Ristorante Kantine in Ravensburg (D)

**Jörg Bruch** vom Ikarus im Hangar-7 in Salzburg (A)

**Jens Hildebrandt** aus dem Reinstoff in Berlin (D)

**Roland Lamprecht** vom Hotel Restaurant Weingut Stroblhof, Eppan (I)

**Simon Stirnal** vom Schloss Loersfeld in Kerpen (D)

**Christian Weidt** aus dem Canaletto im Hotel The Westin Bellevue in Dresden (D)

**Martin Zeißl** vom Restaurant Motto am Fluss in Wien (A)

## NEUE PORTION

**NEU** Ein Stück Zucker in neuem Format

2,5 Gramm orientiert an aktuellem Konsumverhalten

1 Einzelverpackt immer praktisch und hygienisch



DESIGNVARIANTE:  
**BE DIFFERENT**

mit 1.056 Portionen

BEWUSST ANDERS



# CUBUS ZUCKER

In zwei Designvarianten - ab sofort im Großhandel erhältlich!

**HELLMA**  
Mehr Ideen pro Portion

HELLMA® Gastronomie-Service GmbH, 90425 Nürnberg, [www.hellma.de](http://www.hellma.de)

## VIELE VORTEILE

Bedarfsgerechte Portionierung Vermeidung von Lebensmittel Müll

Rangierung der Portionen im Transportkarton Effizientere Logistik und Lagerung

Portionsverpackung aus Papier Verzicht auf Polyethylen



DESIGNVARIANTE:  
**SÜSSE PÄCKCHEN**

mit 1.056 Portionen

Anzeige