



PRESSEINFORMATION

Wien, 3. Oktober 2014

Der Koch des Jahres 2015 heißt

RICHARD RAUCH

„Restaurant Steira Wirt“, Trautmannsdorf

Es ist gerade die Spannung zwischen dem liebenswert altmodischen Interieur dieses Wirtshauses mit seiner phantastischen Terrasse und dem, was Richard Rauch und sein Team auf die Teller bringen, welche den Steirawirt so einmalig machen. Rauch, weit gereist und kulinarisch gebildet, bringt hier kontemporäre Kochkunst, klar und schnörkelfrei, vor allem aber mit Geschmack bis ins allerletzte Detail. Im österreichischen Gastronomieführer „Gault&Millau 2014“ erreichte der 3-Hauben-Koch 17 von 20 möglichen Punkten.

BEGEHRTE AUSZEICHNUNG

Der „Koch des Jahres“ von Gault&Millau ist die begehrteste Auszeichnung in der heimischen Gastronomiebranche, es ist der Oscar der Koch-Szene. Der Preis wurde heuer zum 32. Mal verliehen. Bereits seit 22 Jahren unterstützt AGRANA diese Auszeichnung. Als weltweit erfolgreich tätiges Unternehmen veredelt AGRANA agrarische Rohstoffe in den Geschäftssegmenten Zucker, Stärke und Frucht.

Richard Rauch zeigt sich über die Auszeichnung „Koch des Jahres“ übergelukkig: „Ich freue mich riesig über diesen Titel, der für jeden österreichischen Koch das ganz große Ziel ist. Noch dazu, wo ich doch sehr jung bin und der Steira Wirt keine Großstadt um sich hat. Für meine Schwester Sonja und mich, die wir gemeinsam immer daran geglaubt haben, dass wir mit unserer Leidenschaft für gute Küche auch am Land erfolgreich sein können, ist dies die großartigste Bestätigung, die man sich nur wünschen kann. Und es eröffnet ein neues Kapitel für unser Wirtshaus und mich als Koch, denn Sonja und ich haben noch viele Pläne.“

DI Johann Marihart, Generaldirektor der AGRANA Beteiligungs-AG: „Ich freue mich besonders, dass dieses Jahr Richard Rauch die Auszeichnung erhält. Er steht für eine traditionelle und gleichzeitig moderne Küche, die durch die Verwendung regionaler und hochwertiger Produkte geprägt ist. Dieser Anspruch, Bewährtes in Top-Qualität innovativ weiterzuentwickeln, deckt sich auch mit der Unternehmensphilosophie von AGRANA.“

Martina und Karl Hohenlohe, Herausgeber des Guide Gault&Millau über das Ausnahmetalent Richard Rauch: „Schon seit einigen Jahren schafft der junge Küchenchef Richard Rauch in einem gut 120 Jahre alten oststeirischen Dorfwirtshaus Feierstunden für den Geschmack, die nicht nur in der Steiermark ihresgleichen suchen. In federleichten Menüs kombiniert Rauch mit fast märchenhafter Grandezza scheinbar Gewöhnliches wie Sauerkraut, Schinken, Kaninchen, Kohlrabi mit Exotischem wie Matcha, Yuzu, Dashi, Orangenblüten und kreierte dabei Gerichte,

die das abgenutzte Schlagwort von der Erlebnisgastronomie spontan rehabilitieren. Das ist uns den Titel „Koch des Jahres“ wert, den wir hier mit Überzeugung übergeben.“

DER AUSGEZEICHNETE KOCH: Richard Rauch

Richard Rauch wurde am 28. Mai 1985 in Feldbach in der Steiermark geboren. Nach erfolgreichem Abschluss der Höheren Lehranstalt sowie der Landesberufsschule für Tourismus in Bad Gleichenberg absolvierte er seine Ausbildung zum Koch im eigenen Familienbetrieb im Restaurant Steira Wirt, wo er seit 2003 als Küchenchef tätig ist.

Seine ersten Erfolge feierte der junge Küchenchef bereits 2005 mit der Auszeichnung „Wirt des Jahres“ (*Wo isst Österreich?/Christoph Wagner*) und bereits ein Jahr später mit der ersten Gault&Millau Haube.

DER SPONSOR

ZUCKER. STÄRKE. FRUCHT. – Mit diesen drei Standbeinen ist die AGRANA-Beteiligungs-AG als nachhaltiges Unternehmen international erfolgreich tätig. Die Kernkompetenz von AGRANA liegt in der Veredelung landwirtschaftlicher Rohstoffe zu hochwertigen Produkten für die weiterverarbeitende Industrie. AGRANA ist mit rund 8.800 Mitarbeitern auf allen Kontinenten vertreten. Im Geschäftsjahr 2013|14 erzielte der Konzern Umsatzerlöse von mehr als 3 Milliarden Euro.

AGRANA-Produkte sind fixer Bestandteil des täglichen Lebens. Die Bandbreite reicht von Zucker in Lebensmitteln über Stärke in Textilien und Papier, Fruchtzubereitungen für Joghurts, Fruchtsaftkonzentraten bis hin zu Bioethanol als umweltfreundliche Beimischung zum Benzin. Die Marke „Wiener Zucker“, mit der AGRANA in Österreichs Lebensmitteleinzelhandel vertreten ist, bietet eine breite Palette an Zucker und Zuckerspezialprodukten an. Mit seiner hohen Qualität und dem attraktiven Verpackungsdesign ist das Wiener Zucker-Sortiment fixer Bestandteil des süßen Lebens in Österreich.

Den Presstext sowie ein Pressefoto finden Sie auch im Internet unter www.agrana.com und www.gaultmillau.at

Bildtext: v.l.: Martina Hohenlohe (Chefredakteurin Gault&Millau), DI Johann Marihart (Vorstandsvorsitzender der AGRANA Beteiligungs-AG), Richard Rauch (Koch des Jahres 2015), Karl Hohenlohe (Herausgeber Gault&Millau).

Fotocredits: Gerhard Deutsch

Rückfragen:

Mag.(FH) Markus Simak, Pressesprecher AGRANA Beteiligungs-AG, Tel. +43-1-211 37-12084

Mag. Martina Hohenlohe, Chefredakteurin GAULT&MILLAU, Tel. +43-1-712 43 84-10

Karl Hohenlohe, Herausgeber GAULT&MILLAU, Tel. +43-1-712-43-84-20