



# HOT OR NOT

## Der Fjordforellen- Wettbewerb auf der Chef- Sache

**M**atthias Bernwieser kocht sich mit subtiler, fein makzentuierter Komposition zum Sieg – Die 10-Sterne-Jury hat er voll überzeugt. Sein Gewinnergericht bei dem Fjordforellen-Wettbewerb Hot or not 2014 anlässlich der „Chef-Sache“, Köln: „Flora und Fauna“!

„Die richtigen Akzente gesetzt. Intelligent komponiert, stimmig in Konzept und Geschmack. Und: Man hätte nichts weglassen können.“ So beschreibt Hot or not-Jurychef Johannes King vom Söl'ring Hof das Gewinnergericht von Matthias Bernwieser, der derzeit als Sous-Chef im Ylajali in Oslo kocht und eigentlich aus Wien stammt. Er war eine Prise besser als seine zwei Mit-Finalisten und tritt als Gewinner aus dem Fjordforellen-Wettbewerb 2014 hervor. Damit geht er gemeinsam mit der Jury auf eine Erlebnisreise nach Norwegen. Sein Rezept war eine Komposition aus am Salzstein bei 120°C gegarter Fjordforelle, Emulsion von Fichtensprossen, gerösteter Hefe und Roggenbrot, reduziertem norwegischem Sauerrahm und norwegischer Auster. Er selbst bezeichnete sein Gericht als feminin durch die verwendeten Blüten, Kräuter und Säure. Nicht deftig, sondern frisch und leicht im Geschmack. Damit habe er in einem Gericht umsetzen wollen, „wie man sich Skandinavien als Bild vorstellt“, sagt Bernwieser. Alle drei Finalisten hatten die Aufgabe ein neues Rezept mit der Fjordforelle zu kreieren und dabei drei nordische plus eine Überraschungszutat zu verwenden.

Im Finale hatten auch Stefan Barca aus dem Regency Hyatt Belgrad mit „Fjordforelle lost in asia“ und Ferdinand Kretz aus dem Grand Spa A-Rosa Sylt mit „Fjordforelle dreimal“ gestanden. „Alle drei Leistungen waren beeindruckend, am Ende gab der Geschmack den Ausschlag, und da hatte Bernwieser die höchste Punktzahl“, so das Juryurteil.



### Trend-Tendenz: Konzentration

Was machte also den Unterschied? King: „Matthias Bernwieser hat die Fjordforelle in Szene gesetzt und seine Idee einfach perfekt auf den Punkt und den Teller gebracht.“ Und was lässt sich insgesamt auf den ganzen Wettbewerb bezogen ableiten? Gibt es eine Trend-Tendenz aus dem Wettbewerb Hot or not 2014, die auch darüber hinaus gilt? „Nicht

Vielfältigkeit auf dem Teller zu präsentieren, sondern mit wenigen Komponenten sehr konzentriert ein perfektes Geschmackserlebnis zu schaffen“, sagt King. Irgendetwas an der nordischen Küche, von dem sich deutsche Köche inspirieren lassen können? King: „Von der nordischen Küche kann man lernen sich die Frage nach den Produkten seiner eigenen Region ganz konsequent zu stellen und damit seine Identität zu unterstreichen.“

Das Niveau aller neun Köche, die im Halbfinale und Finale von Hot or not gegeneinander antraten und kochten, war extrem hoch, wie die Jury beim Halbfinale feststellte. So prophezeite Jurymitglied Andrée Köthe vom Essigbrätlein in Nürnberg: „Die Zukunft aller neun sieht rosig aus.“



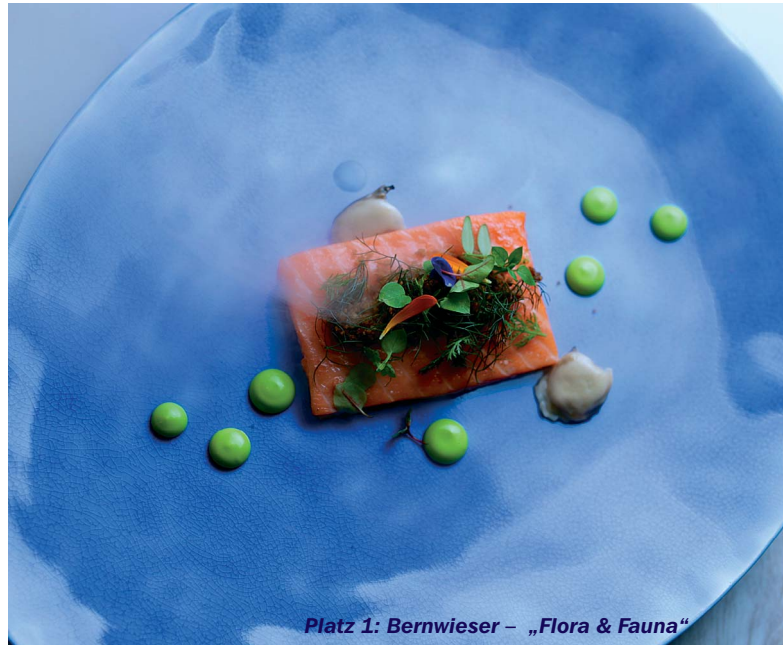
#### Zum Hintergrund:

Man nehme aufstrebende und innovationsfreudige Kochtalente, die Fjordforelle, eine ordentliche Prise Nordic Cuisine und eine harte Jury mit fünf Sterneköchen. Dazu lädt man den Vorjahrgewinner ein, der weiß wie schwierig es ist, sich durchzusetzen. Dies sind die Zutaten für Hot or not, den Fjordforellen-Wettbewerb vom Norwegian Seafood Council (NSC). Den Juryvorsitz übernahm wie in 2013 erneut Johannes King, 2-Sternekoch und „Koch des Jahres 2013“. Neu in diesem Jahr war das Norway Camp in Oslo: Anfang September machte das Team der Kulinarischen Akademie die neun Halbfinalisten für das Finale fit. So lernten sie die Fjordforelle und ausgewählte norwegische Zutaten noch besser kennen.

[www.LaViaVita.de](http://www.LaViaVita.de)

Das Norwegian Seafood Council (NSC) ist die offizielle Vertretung und Vermarktungsorganisation der norwegischen Fisch- und Meeresfrüchteindustrie. Mit 14 Niederlassungen weltweit unterstützt das NSC mit dem Herkunftssiegel „NORGE – Fisch aus Norwegen“ Marketingaktivitäten in den wichtigsten Absatzmärkten für Fisch.

Mehr dazu unter [fischausnorwegen.de](http://fischausnorwegen.de)



Platz 1: Bernwieser – „Flora & Fauna“



Platz 2: Kretz – „Fjordforelle dreimal“



Platz 3: Barca – „Fjordforelle lost in asia“