



### **„Für Eckart Witzigmann zu kochen, ist so, als wenn man für Mozart Musik macht!“ Küchenprofis am Limit bei „Top Chef Germany“ ab Mittwoch, 8. Mai 2019, um 20:15 Uhr in SAT.1**

**Unterföhring, 6. Mai 2019.** „Optisch ansprechend, ein typisches Sommergericht.“ Kritisch betrachtet Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann den Teller vor sich. Ceviche\* vom Thunfisch auf mariniertem Avocado-Carpaccio. Tom Götter (31) hat ihn zubereitet, der normalerweise die Gaumen exklusiver Gäste auf einem 6-Sterne-Kreuzfahrtschiff verwöhnt. Gemeinsam mit elf weiteren Top-Köchen aus ganz Deutschland stellt er sich für SAT.1 in die Küche, um „Top Chef Germany“ zu werden – ab Mittwoch, 8. Mai 2019 um 20:15 Uhr.

Gemeinsam mit Food-Kritikerin Alexandra Kilian und Zwei-Sterne-Koch Peter Maria Schnurr bewertet Eckart Witzigmann, was die Kandidaten auf den Tisch bringen. Und der 77-Jährige hat noch mehr zu sagen über das Ceviche: „Mir fehlt ein bisschen das Salz.“ Puh, das klingt nicht gut. Für Tom Götter ist allerdings klar: „Da gibt’s keine Diskussion. Wenn er mehr Salz möchte, dann sage ich: ‚Oui, Chef! Dann gibt’s mehr Salz.‘“

Auch Kandidat Christopher Knippschild (27) hat allergrößten Respekt vor dem Grandseigneur der Küche: „Wenn Herr Witzigmann mein Gericht super finden würde, kann es sein, dass ich anfangs zu heulen!“ Er kredenzt Flat Iron Steak mit schwarzem Knoblauch und Mais in verschiedenen Texturen. Ob ihm nach der Bewertung wirklich die Tränen kommen werden?

Kollege und Sternekoch Bernhard Reiser (53) hat zwar als ältester Kandidat viel Erfahrung, die Situation ist aber auch für ihn ungewohnt: „Für Eckart Witzigmann zu kochen, ist so, als wenn man für Mozart Musik macht.“ Bei seinem ersten Gericht schöpft er gleich aus dem Vollen: Es gibt konfierten Rindernacken, Kaviar, zweierlei Beete, Meerrettich-Sourcream und gebeizte, abgeflämmte Makrele. Witzigmann: „Ich bin ganz begeistert von dem Rindernacken.“ Aber hat ihm auch der Rest geschmeckt? Die Konkurrenz ist groß: Neben Bernhard Reiser treten noch zwei weitere Sterne-Köche sowie mit Sonja Baumann aus Köln eine frisch ausgezeichnete Sterneköchin an.

Doch hilft ein Stern auf dem Weg in den TV-Koch-Olymp oder haben andere Köche das bessere Händchen am Herd? Wer wird der erste „Top Chef Germany“, gewinnt 50.000 Euro und ein Portrait im Foodmagazin „Der Feinschmecker“?

Moderiert wird die neue SAT.1-Show von Daniel Boschmann. RedSeven Entertainment GmbH, ein Unternehmen der Red Arrow Studios, produziert im Auftrag von SAT.1.

\*Ceviche: Peruanisches Fischgericht, bei dem roher Fisch in Limettensaft mariniert wird. Das kleine ABC der „Top Chef Germany“-Küche sowie alle Informationen zur Jury, zu den Kandidaten und umfangreiches Bildmaterial finden Sie auf:

<http://presse.sat1.de/TopChefGermany>

## PRESSE-INFORMATION



Sendung verpasst? Unter [www.sat1.de/tv/top-chef-germany](http://www.sat1.de/tv/top-chef-germany) gibt es nach Ausstrahlung alle Folgen, das Online-Special „Die letzte Chance“ sowie weiteren exklusiven Content. Außerdem können Zuschauer über den red button auf der Fernbedienung begleitende Informationen und Steckbriefe zu den Juroren und Kandidaten abrufen – ganz einfach während der Sendung im red button-Portal von Sat.1.

ProSiebenSat.1 Deutschland TV GmbH

Kommunikation/PR

Sandra Scholz

Tel. +49 (89) 9507-1121 / [Sandra.Scholz@ProSiebenSat1.com](mailto:Sandra.Scholz@ProSiebenSat1.com)

Bildredaktion:

Clarissa Schreiner

Tel. +49 (89) 9507-1191 / [Clarissa.Schreiner@ProSiebenSat1.com](mailto:Clarissa.Schreiner@ProSiebenSat1.com)