



PRESSEINFORMATION

Bester Jung-Koch im Norden

Moritz Katz ist landesbester Nachwuchskoch in Schleswig-Holstein

Enge-Sande, 24. November 2017 (primo PR). Im Juli 2017 legte Moritz Katz seine Gesellenprüfung als Koch ab. Der 24-jährige, der im Schwarzwald aufwuchs, hat im 5-Sterne-Superior Landhaus Stricker auf Sylt beim Michelin-Sternekoch Holger Bodendorf gelernt. Heute Nachmittag wird er als Landesbester im Ausbildungsberuf Koch mit weiteren Azubis aus ganz Schleswig-Holstein im Husumer Messe- und Kongresszentrum von der Ministerin für Bildung, Wissenschaft und Kultur, Karin Prien, geehrt.



Moritz Katz hat eine Leidenschaft fürs Kochen und Reisen
©Foto: Moritz Katz

Foto-Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter http://www.primo-pr.com/cms/upload/bildarchiv/bergers_hotel_und_la/Moritz_Katz_Portrait.JPG

Bei der Abschlussprüfung hatte Moritz Katz die üblichen fünf Stunden Zeit. Er überzeugte mit seinem kreativen 3-Gänge-Menü, die er aus den vorgegebenen Pflichtprodukten zubereitete: die vegetarische Vorspeise reicherte er mit Avocado-Tartar, Sellerieschnitzel und einer kalten Tomatenessenz an. Für den Hauptgang wählte er Poularde, dessen Brust Sous-Vide gegart und angebraten wurde und aus dessen Keulen er ein Rilette herstellte. Die Haut backte er knusprig im Ofen und servierte sie mit Rosmarinjus. Beim Dessert punktete er mit der bayrischen Creme, die er mit Erdbeersalat und Mandelknusper verfeinerte.

Zwischen Schwarzwald und Sylt

Moritz Katz, im Mai 1993 geboren, wuchs im Schwarzwald auf. Mit 12 Jahren zog er nach Sylt zu seiner Schwester, die bis etwa 2015 einen Gastronomiebetrieb leitete. Diese Zeit prägte ihn grundlegend für seine berufliche Laufbahn. Doch währenddessen entdeckte der Sprössling bei seinem Auslandsjahr in Neuseeland in 2009 ebenso die Leidenschaft fürs Reisen, die ihn bis heute begleitet. Nach einer kurzen Tätigkeit als Skilehrer in Österreich führte es ihn im Jahr 2011 nach Berlin. Hier arbeitete er als Barista erst bei Balzac und anschließend in der Röststätte, wo er die Feinheiten der



PRESSEINFORMATION

Kaffeerösterei erlernte, bis es ihn 2014 wieder zurück nach Sylt zog. Hier begann er seine Ausbildung zum Koch im Landhaus Stricker. Im privat geführten 5-Sterne Superior Hotel konnte er sich bei Michelin-Sternekoch Holger Bodendorf die Quintessenz der feinen Küche aneignen. „Ich lernte hier früh relativ viel – von Gulasch im Hotelrestaurant bis Haute Cuisine im Gourmetrestaurant“, strahlt Moritz Katz. Sein liebster Posten war dabei Saucier, aber auch in der Patisserie und auf dem Entremetier fühlte er sich glücklich. Erste Wettbewerbserfahrung sammelte er 2016 bei einem Patisserie-Wettbewerb auf der Chefsache in Köln, wo er den dritten Platz belegte und dem regionalen Wettbewerb Sylter Auster, wo sein Team und er den ersten Platz belegten.

Heute hilft er übergangsweise im Berger's Hotel & Landgasthof in Enge-Sande seinen Schwiegereltern in spe und Gastgebern des Hauses, Susanne und Uwe Berger, in der Küche aus. Mitte Dezember wird es ihn bis Ende Oktober 2018 in die Schweiz verschlagen: in das 5-Sterne Luxushotel Giardino, das für sein Gourmetrestaurant Ecco bekannt ist. So wird er mit der Belegschaft im Winter im Giardino in St. Moritz und im Sommer in Ascona tätig sein und seine Expertise in der feinen Gastronomie erweitern. „Ich habe mich für einen befristeten Vertrag entschieden, da ich die weite Welt der Feinschmeckerei noch entdecken möchte. Mit meiner Freundin, ausgebildete Hotelfachfrau, werden wir uns nach der Schweiz auf eine kulinarische Weltreise zunächst nach Australien und danach nach Asien begeben. Dabei sind Melbourne und Sydney unsere ersten Ziele. Beide Städte haben gastronomisch im Fine-Dining Bereich viel zu bieten“, ist sich der passionierte Nachwuchskoch sicher. Sein übergeordneter Traum? „Natürlich irgendwann mein eigenes Restaurant zu besitzen“, lächelt der sympathische Schwabe mit nordischem Akzent.

Ob es ihn wohl danach wieder nach Schleswig-Holstein ziehen wird? „Ich sehe hier Potenzial, den feinheimischen Ansatz im Gourmet-Bereich weiter zu etablieren und das Ausgangsprodukt und seine Herkunft in den Vordergrund zu stellen.“ Als Beispiel nennt er die Bewegung in der skandinavischen Hochküche oder auch einige Berliner Köche, die ihren Fokus auf die umgebende Region und deren Erträge richten.

Moritz Katz, Landesbester im Ausbildungsberuf Koch in Schleswig-Holstein, hat mit seinem Engagement und seinen zielgerichteten Plänen das Zeug, einer der erfolgreichsten Köche in der deutschen Gastronomielandschaft zu werden.

Hinweis an Redaktionen: Interviewwünsche nimmt Susanne Berger vom Berger's Hotel und Landgasthof unter der Telefonnummer 04662- 3190 entgegen. Anfragen können auch per Email an info@primo-pr.com gerichtet werden.