

Presseinformation – April 2010

**13. Sterne-Cup der Köche: S. Pellegrino und Acqua Panna waren auch 2010 exklusive Partner des Ski-Highlights in Ischgl**

- Brüder Rudi und Karl Obauer gewinnen im Riesenslalom
- Das Team um Johann Lafer überzeugt am Herd

**(Mainz/Ischgl)** Beim 13. Sterne-Cup der Köche am 19. April präsentierte sich Ischgl wieder als perfekte Kulisse für das kulinarische Ski-Event des Jahres. Mit Blick auf die imposante Silvretta, bei besten Schneeverhältnissen und unter strahlend blauem Himmel traten 80 der besten Köche aus Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz gegeneinander an – sowohl im Riesenslalom als auch bei spannenden Kochwettkämpfen. Im Ski-Wettbewerb konnten gleich beide Obauer-Brüder (Restaurant Obauer, Werfen) aus Österreich Pokale mit nach Hause nehmen: Rudi Obauer gewann in der Gruppe „Köche allgemein“, sein älterer Bruder Karl Obauer triumphierte bei den „Koch Masters“, der Klasse ab 50 Jahre. Bei der anschließenden kulinarischen Prüfung setzten sich Johann Lafer und sein Team überzeugend durch. Vorjahressieger und Dauer-Favorit Hans Haas (Tantris, München) konnte nach einer Trainingsverletzung kurz vor dem Rennen leider nicht am Turnier teilnehmen.

Wie in den Vorjahren wurde der legendäre Riesenslalom-Wettbewerb, bei dem seit Jahren die Crème de la Crème der Sterne-Gastronomie, von Eckart Witzigmann bis Dieter Müller, gegeneinander antritt, auf dem Sonnenplateau der Idalpe ausgetragen. Und auch 2010 waren die besten Köche sowie prominente Gäste wie Armin Bittner oder Andreas Brehme der Einladung der Fine Dining Waters S. Pellegrino und Acqua Panna sowie von Champagne Laurent-Perrier nach Ischgl gefolgt. In der Gruppe „Köche allgemein“ wurde das Feld von gleich drei Östreichern angeführt. In einem spannenden Finale konnte sich Rudi Obauer (Restaurant Obauer, Werfen) dann gegen Josef Brüggler (Landhof Erlhof, Zell am See) durchsetzen. Für Rudi Obauer gab es zur Belohnung den S. Pellegrino Piaggio Roller. Reinhard Brandner (Tischlerwirt, Reith) wurde Dritter. Bei den „Koch Masters“ für die Fahrer ab 50 Jahre triumphierte Karl Obauer (Restaurant Obauer, Werfen) vor dem Schweizer Daniel Bumann (Chesa Pirani, La Punt) und dem Deutschen Karl Ederer (Restaurant Ederer, München).

Weiteres Highlight der Veranstaltung war die kulinarische Prüfung auf der Idalpe-Showbühne, für die dieses Mal Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann das Startsignal gab. Die sechs Teams hatten exakt 15 Minuten Zeit, um ein regionales 3-Gänge-Menü mit Tiroler Gröstl, Käss-Spatzen und Kaiserschmarrn auf den Tisch zu zaubern. Bewertet wurden die Leistungen durch die aus Moderator Marcel Reif, Skilegende Marc Girardelli, Küchenchef Martin Sieberer und Fachjournalist Hannes Konzett bestehende

Partner der Gastronomie



Nestlé Waters Deutschland AG

Wilhelm-Theodor-Römheld-Straße 22 · 55130 Mainz · Tel.: 06131-2500533

Fax: 06131-2500435 · [info@sanpellegrino.de](mailto:info@sanpellegrino.de) · [www.sanpellegrino.de](http://www.sanpellegrino.de)

Aufsichtsratsvorsitzender: Gerhard Berssenbrügge · Vorstand: Hermann Gottwald (Vorsitzender), Florian Wessa

Sitz der Gesellschaft: Mainz · Registergericht: Amtsgericht Mainz, HRB 8380



Jury. Johann Lafer und sein Team gingen schließlich als strahlende Sieger aus dem traditionsreichen Kulinarik-Wettbewerb hervor.

Traditionsgemäß begann das legendäre Ski-Event in Ischgl auch in diesem Jahr mit einem gemütlichen Hüttenabend am Sonntagabend, bevor sich die Top-Gastronomen am Montag auf der Piste und bei der kulinarischen Teamprüfung maßen. Der feierliche Höhepunkt des Sterne Cups war auch diesmal die große Gala-Nacht in der Trofana Arena mit Siegerehrung. Für das leibliche Wohl sorgte der Tiroler Sternekoch Martin Sieberer mit einem erstklassigen 8-Gänge-Menü. Der Sterne-Cup 2010 wurde neben den Fine Dining Waters S.Pellegrino und Acqua Panna von Champagne Laurent-Perrier und Ischgl, der Lifestyle-Metropole der Alpen, präsentiert.

#### Über S.Pellegrino und Acqua Panna

Fine Dining Waters – das sind die beiden italienischen Mineralwässer S.Pellegrino und Acqua Panna aus dem Hause Nestlé Waters. S.Pellegrino entspringt in der nahezu unberührten Natur der lombardischen Alpen. Neutral im Geschmack und ausgewogen mineralisiert, sensibilisiert es den Gaumen für Aromen, ohne sie zu überdecken. Zusammen mit Acqua Panna, dem stillen Mineralwasser der Toskana, bildet S.Pellegrino das exzellente Zusammenspiel zweier Klassiker. Köche und Sommeliers aus aller Welt empfehlen die beiden Mineralwässer als Begleiter feiner Speisen und erlesener Weine. In Deutschland werden die internationalen Wässer S.Pellegrino und Acqua Panna durch die Nestlé Waters Deutschland AG vertrieben.

#### Weitere Informationen:

Deutscher Pressestern® Public Star®  
Bierstadter Straße 9 a, 65189 Wiesbaden  
Benno Adelhardt, E-Mail: [b.adelhardt@public-star.de](mailto:b.adelhardt@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-20 / Fax: +49 611 301995

*Diesen Text mit den dazugehörenden Fotos können Sie auch im Internet abrufen unter [www.deutscher-pressestern.de](http://www.deutscher-pressestern.de) und [www.public-star.de](http://www.public-star.de).*

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten. Achtung, Copyright:  
Fotos nur mit Quellenangabe und mit diesem Thema.

#### Partner der Gastronomie



Nestlé Waters Deutschland AG

Wilhelm-Theodor-Römheld-Straße 22 · 55130 Mainz · Tel.: 06131-2500533

Fax: 06131-2500435 • [info@sanpellegrino.de](mailto:info@sanpellegrino.de) • [www.sanpellegrino.de](http://www.sanpellegrino.de)

Aufsichtsratsvorsitzender: Gerhard Berssenbrügge • Vorstand: Hermann Gottwald (Vorsitzender), Florian Wessa

Sitz der Gesellschaft: Mainz • Registergericht: Amtsgericht Mainz, HRB 8380