



Berlin, 23. Oktober 2012

**Sternrestaurant „first floor“ Duo gewinnt deutschen Vorentscheid der „5. Copa Jerez“ in Köln**

Chefsommelier Gunnar Tietz und Chef Pâtissière Karina Appeldorn aus dem Gourmetrestaurant „first floor“ gewinnen den deutschen Vorentscheid des 5. Internationalen Wettbewerbs „Copa Jerez“ im Excelsior Hotel Ernst in Köln.

Als Berliner Duo präsentierten Sie Ihre Menükreation mit Sherry-Auswahl einer Fachjury. Bei diesem Wettbewerb steht das kreative Food Matching im Vordergrund. Gezeigt werden soll, dass Sherry dank seiner Aromavielfalt nicht nur idealer Einstieg eines guten Essens ist, sondern sich auch hervorragend als Begleitgetränk zu Menükreationen und für die Zubereitung kulinarischer Kompositionen eignet.

Das Finalisten-Team überzeugte die Fachjury mit folgendem 3-Gänge-Menü; selbst kombiniert mit einer fein abgestimmten Sherry-Auswahl:

*Vorspeise*

Geräucherter Ostseeaal mit Miesmuscheln, Gurke und Paprika dazu Manzanilla-Safran Vinaigrette

*Hauptgang*

Étouffée Taube sous-vide gegart, Sherryjus und Sphäre auf Maronenpüree, dazu Kürbisgnocchi und Chicoreesalat

*Dessert*

Mousse au chocolat mit Flake salt und Olivenöl, Sherryeis, Orangen und Bitterschokolade mit rosa Pfefferbeeren

Die verschiedenen Aromen der Speisen werden mit einem trockenen, einem halbtrockenen sowie mit einem süßen Sherry, ausgewählt vom Sommelier, hervorgehoben und perfekt abgerundet.

Als Gewinner des deutschen Vorentscheids der „Copa Jerez“ vertreten Gunnar Tietz und Karina Appeldorn vom Gourmetrestaurant „first floor“ (1 Michelin Stern) damit Deutschland in 2013 beim internationalen Wettbewerb in Jerez und treten gegen erfahrene Köche und Sommeliers aus Europa, Asien und den USA an.

Pressekontakt: Uta Walther-Sheikh \* Telefon +49 (0)30 25 02-1127 \* Telefax -1009  
E-Mail [u.walther@palace.de](mailto:u.walther@palace.de) \* Hotel Palace Berlin \* Budapester Straße 45 \* 10787 Berlin

Der zweite Platz des deutschen Vorentscheid der „5. Copa Jerez“ ging an das Steinheuers Restaurant „Zur Alten Post“ (2 Michelin Sterne) in Bad Neuenahr-Ahrweiler und der dritte Platz wurde dem Restaurant „Taku“ (1 Michelin Stern) in dem Excelsior Hotel Ernst in Köln zugesprochen.

„Wir sind sehr stolze Gewinner und man könnte fast schon sagen, dass man den Preis die „Copa“ mit einem Fußball-Pokalfinale vergleichen kann. Wie jeder Fußballer insgeheim den Wunsch hat, ein Pokalfinale zu gewinnen und den Pokal nach Haus zu holen, haben wir Sommeliers und Köche oft den Traum den Titel „Sommelier bzw. Koch des Jahres“ oder die „Copa“ zu gewinnen. Wir freuen uns schon jetzt Deutschland beim internationalen Wettbewerb zu präsentieren“, so Gunnar Tietz, „first floor“- Chefsommelier.

Gourmetrestaurant „first floor“  
im Hotel Palace Berlin  
Budapester Straße 45  
10787 Berlin

Öffnungszeiten  
Dienstag bis Samstag  
18:30 bis 23:00 Uhr  
Küchenschluss 22:30

Tischreservierung unter  
Telefon +49 (0)30 2502-1020  
oder online unter [www.firstfloor.palace.de](http://www.firstfloor.palace.de)



 LEADING  
HOTELS®

Pressekontakt: Uta Walther-Sheikh \* Telefon +49 (0)30 25 02-1127 \* Telefax -1009  
E-Mail [u.walther@palace.de](mailto:u.walther@palace.de) \* Hotel Palace Berlin \* Budapester Straße 45 \* 10787 Berlin