



Andreas Krolik, Koch des Jahres 2017, Ehrenpräsident der Frankfurt International Trophy

- **Andreas Krolik, von Gault & Millau zum Koch des Jahres 2017 ernannt, wird Ehrenpräsident der Frankfurt International Trophy 2018**
- **In 2018 öffnet sich die Frankfurt International Trophy erstmals für Biere und Spirituosen aus aller Welt**

Wegen der engen Verbindung des Wettbewerbs zur Gastronomie wird der Ehrenvorsitz jedes Jahr an einen anerkannten Sternekoch verliehen.

Andreas Krolik löst Tim Raue ab, der 2017 die Ehrenpräsidentschaft übernommen hatte. Das Restaurant Tim Raue in Berlin ist mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet.

Seit März 2015 ist Andreas Krolik Küchenchef im Restaurant Lafleur. Im November 2016 erhält Krolik vom Gault & Millau 18 von 20 möglichen Punkten. Des Weiteren verleiht ihm der Guide Michelin für das Restaurant Lafleur 2 Sterne.

Ende 2016 erhält Andreas Krolik vom Gault & Millau die Auszeichnung zum "Koch des Jahres 2017".

In 2018 öffnet sich der Wettbewerb unter der Schirmherrschaft von Peter Feldmann, Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt am Main, ebenfalls **für Biere und Spirituosen aus aller Welt.**

Somit werden am 7. April 2018 drei verschiedene Selektionen in dem aus dem Jahr 1870 stammenden historischen Festsaal des Gesellschaftshauses Palmengarten mitten in Frankfurt stattfinden:

- **Frankfurt International Wine Trophy**, die sich an alle Weine der Welt richtet
- **Frankfurt International Beer Trophy**, die mit über 65 Kategorien allen Bieren der Welt offensteht
- **Frankfurt International Spirits Trophy**, die mit 140 Kategorien für alle Spirituosen aus aller Welt gedacht ist

Über 1.400 Weine aus nahezu hundert verschiedenen Anbaugebieten und 25 Ländern weltweit wurden bei der letzten Edition in 2017 in Frankfurt am Main verkostet. **50 erfahrene Weinliebhaber** waren **Teil der Jury**, um die Geschmäcker der Konsumenten berücksichtigen zu können. In Begleitung von **150 Experten** (Sommeliers, Einkäufer, Önologen, Fachjournalisten und Fachhändler) **aus 20 Ländern** zeichneten sie die weltweit besten Weine aus.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite: frankfurt-trophy.com

Über Andreas Krolik

Andreas Krolik ist bei Halle an der Saale aufgewachsen. Nach knapp 12 Jahren im Brenners Park Hotel & Spa begeisterte Krolik anschließend die Gäste im Tigerpalast Frankfurt. Im November 2012 wurden Kroliks Leistungen im Tigerpalast vom Guide Michelin mit 1 Stern sowie vom Gault Millau mit 17 Punkten ausgezeichnet. Im November 2013 folgte die erneute Vergabe von 2 Sternen. Im März 2015 wechselte Andreas Krolik in das Restaurant Lafleur. Im November 2016 erhält Krolik auch hier vom Gault Millau 18 von 20 möglichen Punkten. Des Weiteren verleiht ihm der Guide Michelin für das Restaurant Lafleur 2 Sterne.

Ende 2016 erhält Andreas Krolik vom Gault & Millau die Auszeichnung zum "Koch des Jahres 2017".

2-Sternekoch Andreas Krolik selbst beschreibt seine Küche als zeitgemäße Klassik, kombiniert mit mediterranen Aspekten und mit regionalen Produkten. Trotz großer Raffinesse kocht er unkompliziert und klar, was seine Küche so einzigartig macht. Einmalig ist auch sein Umgang mit Fisch. Unter den besten Köchen Deutschlands zählt er zu den absoluten Fischexperten. Seit Februar 2014 bietet Andreas Krolik auch ein veganes Menü mit 6 Gängen an, welches sich nicht nur bei Veganern größter Beliebtheit erfreut. Krolik ist somit der einzige Sternekoch Deutschlands mit einem komplett veganen Menü.

Im Weinkontor des Restaurants Lafleur offenbart sich eine Selektion regionaler und internationaler Weine. Die jahrgangsübergreifende Selektion von rund 1.200 Flaschen, darunter einige Raritäten, stammen von den besten Weingütern in Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien. Ihren großen Auftritt erhalten sie als perfekte Begleiter zu einem exquisiten Dinner von Andreas Krolik.

Über die Frankfurt International Trophy

Die Frankfurt International Trophy (FIT) ist ein Wettbewerb für Weine, Biere und Spirituosen, die aufgrund ihrer hohen Qualität einen Preis erzielen können. Sie ist der erste große internationale Wettbewerb in Deutschland, der internationale Experten und erfahrene Amateure in seiner Jury vereint. Der Wettbewerb richtet sich an alle Weine, Biere und Spirituosen der Welt.

Veranstalter sind die Caleho GmbH in Mainz sowie Armonia in Limas bei Lyon in Frankreich. Armonia organisiert auch den „Concours International de Lyon“ und den « Concours des Vins ELLE à table » in Kooperation mit dem Magazine ELLE à table.

Der Wettbewerb FIT verfolgt folgende Ziele:

- Die Verbesserung der Kenntnis qualitätsvoller Weine, Biere und Spirituosen
- Die Berücksichtigung der Geschmäcker der Konsumenten, indem er auch erfahrene Amateure in seiner Jury vereint
- Die Unterstützung von Konsumenten im Kaufprozess in Hinsicht auf Qualität und Geschmack der Produkte
- Die Förderung der Bekanntheit und der internationalen Bedeutung der Stadt Frankfurt am Main in Deutschland und in der Welt

Der Wettbewerb ist vom Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz anerkannt. Er wurde nach ISO 9001 zertifiziert und darf maximal ein Drittel der Anstellungen auszeichnen, um Erzeuger und Konsumenten eine strenge Selektion zu garantieren.

Peter Feldmann, Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt am Main, ist Schirmherr des Wettbewerbs, der jedes Jahr von einem Ehrenpräsidenten vertreten wird (prominente Persönlichkeiten aus der Sternegastronomie).

Jeder neu angemeldete Verkoster wird kontaktiert, um seine Verkostungsfertigkeiten festzustellen. Für Weinliebhaber werden darüber hinaus mehrere Verkostungsseminare organisiert.

DIE WICHTIGSTEN DATEN FÜR 2018:

7. April 2018 > Verkostungstermin (Gesellschaftshaus Palmengarten, Frankfurt am Main)

12. April 2018 > Veröffentlichung der Ergebnisse (online)

PRESSEKONTAKT:

Frankfurt International Trophy

Maturin Craplet

An der Ochsenwiese 3

55124 Mainz (Allemagne)

Tel : 0049 6131-490401-0

www.frankfurt-trophy.com

E-Mail : 2018@frankfurt-trophy.com