

## BORA Kochwettbewerb: Michael Reich ist „Deutscher Meister der Hobbyköche 2017“

**Hamburg.** Der Münchner Hobbykoch Michael Reich entschied das Wettbewerbsfinale am Samstag, den 19. August 2017 bei der spektakulären Endrunde im BORA Cooking Truck 30 Meter über Hamburg für sich. Mit kreativen, leichten und originellen Rezept-Ideen überzeugte der 27jährige Maschinenbau-Ingenieur die Jury des BORA Kochwettbewerbs „Deutscher Meister der Hobbyköche 2017“ und erkochte sich den Titel mit souveränem handwerklichem Können. Den anspruchsvollen Wettbewerb veranstaltet die BORA Lüftungstechnik GmbH, Hersteller innovativer Kochfeldabzüge, zusammen mit dem Starkoch Johann Lafer sowie den Food-Magazinen BEEF! und ESSEN & TRINKEN aus dem Gruner + Jahr Verlag.

Die Jury, bestehend aus BORA Gründer Willi Bruckbauer, Johann Lafer und Jan Spielhagen, Editorial Director Food bei Gruner + Jahr, verkostete und bewertete den ganzen Tag über unterschiedliche Gerichte der drei Finalisten. Bis nach Sonnenuntergang wurde der gläserne Küchenkubus immer wieder am Kran in die Luft gezogen und bot neben dem Wettbewerbsgeschehen spektakuläre Perspektiven über die Hansestadt.

Michael Reich erhält neben der Auszeichnung „Deutscher Meister der Hobbyköche 2017“ einen besonderen Gewinn: einen Wochenend-Trip in eine europäische Stadt zu einem spektakulären BORA Cooking Truck Event. Die Zweitplatzierte, Eva Wagner, freut sich auf ein Gourmet-Dinner mit Begleitung inkl. Übernachtung auf Johann Lafers Stromburg in Stromberg. Der drittbeste Hobbykoch, Sven Scherzinger, erhält ein hochwertiges Damastmesser-Set der Firma KAI.



Finale im BORA Cooking Truck hoch über Hamburg: Jan Spielhagen, Chefredakteur bei Gruner + Jahr, BORA Gründer Willi Bruckbauer und Johann Lafer gratulierten dem frisch gebackenen „Deutschen Meister der Hobbyköche 2017“, Markus Reich aus München

### **Zum Wettbewerb:**

Ambitionierte Hobbyköche konnten im Wettbewerb 2017 ihre eigens kreierten Rezepte als Drei-Gänge-Menü für jeweils vier Personen auf [www.bora-deutschermeister.de](http://www.bora-deutschermeister.de) samt Fotos einreichen. Zeitmanagement, Kochgeschick und Kreativität auf höchstem Niveau waren gefordert: Die Herausforderung lautete „10 | 10“. Das heißt: 10 Minuten zum Vorbereiten, 10 Minuten zum Zubereiten. Die einzelnen Gänge mussten also nach 20 Minuten angerichtet auf dem Teller liegen. BORA hatte den Wettbewerb 2015 ins Leben gerufen. Zahlreiche, äußerst anspruchsvolle Rezepteinreichungen bestätigten 2017 aufs Neue das überdurchschnittlich hohe Niveau.

### **Zum Unternehmen:**

Die BORA Lüftungstechnik GmbH mit Sitz im oberbayerischen Raubling entwickelt und vertreibt seit 2007 erfolgreich Kochfeldabzugssysteme, die dank einer patentierten Technik den Dunst nach unten abziehen. Die innovativen Produktlinien BORA Basic, BORA Classic und BORA Professional werden weltweit in 55 Ländern vertrieben.

Die Vision von BORA Gründer Willi Bruckbauer ist das Ende der Dunstabzugshaube. Die Vorteile des von ihm entwickelten Patentes: die hochwertigen Systeme sind effektiver als herkömmliche Hauben, sehr leise, energiesparend und leicht zu reinigen. Sie erlauben der Küchen-Architektur maximale Planungsfreiheit bei freier Sicht.

Bereits 2009 erhielt das Unternehmen die erste Auszeichnung im Rahmen des Innovationswettbewerbs „365 Orte im Land der Ideen“, gefolgt vom Deutschen Gründerpreis, red dot awards, Plus X Awards, German Design Award, Iconic Award, German Brand Award u.a. Das neue BORA Professional wurde 2017 bereits kurz nach der Markteinführung mit dem red dot award "Best of the best" und dem Plus X Award als Produkt des Jahres 2017 ausgezeichnet.

Weitere Informationen unter [www.bora.com](http://www.bora.com).

### **Ansprechpartner:**

Kludia Meinert  
[kludia.meinert@derks-bmc.de](mailto:kludia.meinert@derks-bmc.de)  
Tel. 089-7599905-11

derks brand management consultants  
Strähuberstr. 18  
81479 München  
[www.derks-bmc.de](http://www.derks-bmc.de)