



**Gault&Millau**

P R E S S E I N F O R M A T I O N

Wien, 18. Oktober 2013

**Der Koch des Jahres 2014 heißt**

**SILVIO NICKOL**

„Silvio Nickol Gourmetrestaurant“, Palais Coburg in Wien

Silvio Nickol gilt in der Kochszene als besonders kreativ und als brillanter Vertreter seiner Kunst. Er versteht es seinen Gästen feinste Gerichte zu servieren, die sich einerseits auf das Wesentliche konzentrieren und andererseits mit variantenreichen und dezent verspielten Kreationen überraschen. Im österreichischen Gastronomieführer „Gault&Millau 2013“ erreichte der 3-Hauben-Koch 18 von 20 möglichen Punkten.

**BEGEHRTE AUSZEICHNUNG**

Der „Koch des Jahres“ von Gault&Millau ist die begehrteste Auszeichnung in der heimischen Gastronomiebranche. Der Preis wurde heuer zum 31. Mal verliehen. Bereits seit 21 Jahren unterstützt AGRANA diese Auszeichnung. Das weltweit erfolgreich tätige Unternehmen veredelt agrarische Rohstoffe in den Geschäftssegmenten Zucker, Stärke und Frucht.

Über den begehrten Titel „Koch des Jahres“ zeigt sich Silvio Nickol übergelukkig: „Dieser Titel ist eine enorme Ehre und eine riesige Freude, aber er gebührt nicht mir alleine, sondern jedem einzelnen Teammitglied in Küche und Service gleichermaßen. Ich sehe diese Auszeichnung als Anerkennung für die enorme Leistung, die mein großartiges Team in den letzten zwei Jahren erbracht hat. Ich möchte mich bei allen Gästen, Freunden und Unterstützern ganz herzlich bedanken, wir als „Team des Jahres“ freuen uns auch weiterhin gemeinsam für unsere Gäste da sein zu dürfen.“

DI Johann Marihart, Generaldirektor der AGRANA Beteiligungs-AG: „AGRANA unterstützt seit vielen Jahren diese Auszeichnung, weil auch Top-Köche mit Innovation und technischer Perfektion einmalige Produkte aus natürlichen Rohstoffen herstellen. Silvio Nickol steht für eine sehr kreative Küche auf höchstem Niveau, deren wichtige Basis die Hochwertigkeit der verwendeten Produkte bildet. Diese Philosophie passt hervorragend zum Qualitätsanspruch von AGRANA.“

Martina und Karl Hohenlohe, Herausgeber des Guide GaultMillau über das Ausnahmetalent: „Silvio Nickol kocht besser denn je. Und weil das vielleicht noch ein wenig nüchtern klingt: Silvio Nickol beeindruckt uns schon seit Jahren sowohl durch Kreativität als auch Einfallsreichtum und handwerkliche Präzision, seit vergangenem Jahr kommt noch eine Komponente des Charmes, der Verführung dazu.“

## **DER AUSGEZEICHNETE KOCH: Silvio Nickol**

Silvio Nickol wurde am 21. Jänner 1975 in Hoyerswerda (D) geboren. Seine Ausbildung zum Koch absolvierte er im hessischen Landhaus Hotel Waltz in Mühlheim-Lämmerspiel. Weitere Stationen führten ihn über Belgien nach Österreich.

### Ausgewählte Stationen seiner Karriere

1994-1995	Chef de Partie Wald & Schloßhotel Friedrichsruhe 2**
2001-2005	Souschef von Harald Wohlfahrt Hotel Traube Tonbach 3***
2005-2006	Assistent Küchenchef Hotel Traube Tonbach, Köhlerstube
2007-2010	Küchenchef im „Schlossstern“, Schloss Velden (Ö)
Seit 2011	Küchenchef im „Silvio Nickol Gourmetrestaurant“, Palais Coburg in Wien (Ö)

## **DER SPONSOR**

ZUCKER. STÄRKE. FRUCHT. – Mit diesen drei Standbeinen ist die AGRANA-Beteiligungs-AG als nachhaltiges Unternehmen international erfolgreich tätig. Die Kernkompetenz von AGRANA liegt in der Veredelung landwirtschaftlicher Rohstoffe zu hochwertigen Produkten für die weiterverarbeitende Industrie. AGRANA ist mit rund 8.500 Mitarbeitern auf allen Kontinenten vertreten. Im Geschäftsjahr 2012|13 erzielte der Konzern Umsatzerlöse von mehr als 3 Milliarden Euro.

AGRANA-Produkte sind fixer Bestandteil des täglichen Lebens. Die Bandbreite reicht von Zucker in Lebensmitteln über Stärke in Textilien und Papier, Fruchtzubereitungen für Joghurts, Fruchtsaftkonzentraten bis hin zu Bioethanol als umweltfreundliche Beimischung zum Benzin. Die Marke „Wiener Zucker“, mit der AGRANA in Österreichs Lebensmitteleinzelhandel vertreten ist, bietet eine breite Palette an Zucker und Zuckerspezialprodukten an. Mit seiner hohen Qualität und dem attraktiven Verpackungsdesign ist das Wiener Zucker-Sortiment fixer Bestandteil des süßen Lebens in Österreich.

Den Presstext sowie ein Pressefoto finden Sie auch im Internet unter [www.agrana.com](http://www.agrana.com) und [www.gaultmillau.at](http://www.gaultmillau.at)

Bildtext: v.l.: DI Johann Marihart (Vorstandsvorsitzender der AGRANA Beteiligungs-AG), Silvio Nickol (Koch des Jahres 2014), Martina Hohenlohe (Chefredakteurin Gault&Millau), Karl Hohenlohe (Herausgeber Gault&Millau).

Fotocredits: Gerhard Deutsch

Rückfragen:

Mag.(FH) Markus Simak, Pressesprecher AGRANA Beteiligungs-AG, Tel. +43-1-211 37-12084

Mag. Martina Hohenlohe, Chefredakteurin GAULT&MILLAU, Tel. +43-1-712 43 84-10

Karl Hohenlohe, Herausgeber GAULT&MILLAU, Tel. +43-1-712-43-84-20