

## MEDIENINFORMATION

### **Kochkünstler aus dem Leonardo Royal Nürnberg im Kampf um den Titel „Koch des Jahres“**

*Levante-Kulinarik im Doppelpack – Christoph Ehler und Entihal Khatib aus dem Restaurant Levi stehen im Halbfinale des prestigereichen Kochwettbewerbs*

**Berlin, 25. April 2024.** Oops, they do it again: Christoph Ehler, Sous Chef im Restaurant Levi des Leonardo Royal Nürnberg bewirbt sich um den Titel „Koch des Jahres“, assistiert von seiner Kollegin Entihal Khatib. Im vergangenen Jahr erreichte die Chef de Partie mithilfe ihres Assistenten Christoph Ehler als einzige Frau das Finale. Jetzt tritt das bewährte Team in vertauschten Rollen an – und hat es bereits gegen 400 Wettbewerber bis ins Halbfinale geschafft. Damit ist Christoph Ehler einer von 16 Köchen, die noch im Rennen um die begehrte Auszeichnung sind.

„Uns hat es im vergangenen Jahr sehr viel Spaß gemacht, an diesem ambitionierten Wettbewerb teilzunehmen und uns mit den anderen Top-Köchen zu messen. Wir sind daher stolz darauf, es dieses Jahr wieder geschafft zu haben“, freut sich Ehler über das Erreichen des Etappenziels Halbfinale. „Für uns macht es keinen Unterschied, wer wem assistiert. Wir sind vergangenes Jahr als Team angetreten und machen es dieses Jahr ebenso.“

Am 5. Mai 2024 streitet der 35-Jährige in der Münchener Allianzarena mit 15 anderen Teams um den Einzug ins Finale. Hier wird er gemeinsam mit seiner Assistentin innerhalb von fünf Stunden ein Menü zubereiten und einer hochkarätigen Jury präsentieren. Die besten sechs Kandidaten – die Crème de la Crème der Kochelite – ziehen ins Finale ein, das am 21. Oktober 2024 in Bonn stattfindet.

Das Menu ist vorgegeben: Eine vegetarische Vorspeise, der klassisch französische Hauptgang und ein Dessert mit Kräutern der Saison. Bei der Umsetzung ist jedoch Ehlers Kreativität und Handwerkskunst gefragt: „Natürlich lassen wir wieder unseren Stil einfließen, französisches Handwerk gemischt mit levantinischen Gewürzen und Aromen: Produktorientierte, opulente Schlichtheit“, so erläutert Ehler seinen Ansatz.

## MEDIENINFORMATION

Die levantinische Küche ist Gästen der Leonardo Hotels bereits von ihren Besuchen in den Häusern der Hotelgruppe bekannt. Viel Gemüse, Hülsenfrüchte und orientalische Gewürze bilden die Basis dieser überaus gesunden und trendigen Küche. Serviert werden die abwechslungsreichen Speisen nach dem Sharing-Prinzip in vielen kleinen Schälchen, die zum gemeinsamen Essen einladen. Das innovative Food-Konzept lässt sich zum Beispiel in den Leonardo Royal Hotels in Nürnberg, München oder Berlin genießen und erfreut sich großer Beliebtheit.

### Über Leonardo Hotels Central Europe

Leonardo Hotels Central Europe mit Sitz in Berlin verantwortet ein Portfolio von 110 Hotels mit über 18.000 Zimmern in 49 Destinationen und zehn Ländern: Deutschland, Österreich, Schweiz, Polen, Tschechien, Ungarn, Rumänien, Spanien, Italien und Frankreich. Seit der Eröffnung des ersten Hauses im Jahr 2006 zählt Leonardo Hotels zu den am schnellsten wachsenden Hotelketten Europas. Zuvor vor allem auf Geschäftsreisende fokussiert, expandiert das Unternehmen seit 2022 auch im Freizeitbereich. Die Markenfamilie umfasst: Leonardo Hotels: Wohlfühlhäuser mit gelebter Willkommenskultur, Leonardo Royal Hotels: stilvolle Businesshotels mit höchster Servicequalität, Leonardo Boutique Hotels: charmante Komforthotels mit dem gewissen Extra, NYX Hotels by Leonardo Hotels: junge Lifestyle-Hotels mit Kunst, Entertainment und lokalem Spirit, Leonardo Limited Edition: Kollektion sorgsam kuratierter Individualhotels.

Leonardo Hotels Central Europe gehört zur Fattal Hotel Group, die 1998 von David Fattal gegründet wurde. Die israelische Hotelgruppe verfügt derzeit über 270+ Hotels mit 48.000+ Zimmern in 20 Ländern und 117 Destinationen und ist an der Tel Aviv Stock Exchange (TASE) gelistet.

#### Pressekontakt

##### Leonardo Hotels Central Europe

Landsberger Allee 117a

10407 Berlin

E-Mail: [presse@leonardo-hotels.com](mailto:presse@leonardo-hotels.com)

Internet: [www.leonardo-hotels.de](http://www.leonardo-hotels.de)

#### Pressekontakt

##### Global Communication Experts GmbH

Doris Palito | Johanna Alberti | Elena Kohler

Hanauer Landstr. 184

60314 Frankfurt

Tel.: + 49 (69) 175371 -046 | -032 | -042

Mail: [leonardo-hotels@gce-agency.com](mailto:leonardo-hotels@gce-agency.com)

Internet: [www.leonardo-hotels.de](http://www.leonardo-hotels.de)