

MESSEN & EVENTS

## Alle Finalisten stehen fest



Treten auf der Anuga gegen die weiteren Finalisten an: Dominik Holl (links) und Alexander Gläsel / Foto: Melanie Bauer Photodesign

Mit Alexander Gläsel und Dominik Holl stehen die letzten beiden Finalisten für den Titel Koch des Jahres &nbsp;fest. Die beiden setzten sich im Vorfinale in Essen durch und belegen die beiden letzten Finalplätze auf der Anuga im Oktober 2019.

Rund 150 Bewerber

Die Aufgaben rund um die gemüseorientierte Küche motivierte zahlreiche Köche, sich für das dritte und letzte Vorfinale dieser Auflage in Essen zu bewerben. Sechs setzten sich mit ihren Kreationen durch, sie kamen aus Österreich, Deutschland und Südtirol. Unter ihnen waren sowohl Wiederholungstäter als auch Wettbewerb-Neulinge. Eine Gemeinsamkeit hatten sie alle: die Hingabe zu einer nachhaltigen Küche ? genau richtig für die sogenannte #terraedition in Essen.

Alle Vorfinalisten kreierte unter schwierigen Wettbewerbsbedingungen hervorragende Leistungen für die zwölf Sterne- und Spitzenköche in der Jury. Mit den gewissen Prisen extra setzten sich Alexander Gläsel aus dem Restaurant Brückenbar/ Baronesse aus Bolzhausen mit seinem Assistenten Marcel Meining durch. Das zweite Ticket sicherte sich Dominik Holl aus dem Restaurant Meier's ZweiSinn/ Bistro/ Fine Dining in Nürnberg, neben Assistent David Gombert. Für ihre Leistung erhielten sie den ?Goldenen Schlüssel? zum Finale, ein vergoldetes Messer der Firma Friedr. Dick. Auf der Anuga in Köln werden Gläsel und Holl im Oktober um den Titel Koch des Jahres (KDJ) sowie 10.000 Euro Preisgeld kämpfen.

Gemüse als Hauptdarsteller

Das Niveau der Bewerber stieg in den letzten Jahren immer weiter, weshalb seit der derzeitigen fünften Auflage den Bewerbern Challenges gestellt werden, um die Menüs miteinander vergleichen zu können. Bei der #terraedition galt es, folgende Herausforderungen zu meistern: Die Vorspeise kommt ganz und gar ohne tierische Produkte aus und ist somit vegan. Der Hauptgang folgt dem 80:20 Prinzip ? 80 Prozent pflanzlich, zu 20 Prozent tierisch. Das Dessert folgt vollkommen den Trends, welche die Koch des Jahres-Community setzt, so hieß es darin, Timut Pfeffer, Rhabarber und Inspiration Erdbeere zu verarbeiten. Der Warenwert&nbsp;durfte wie immer 16 Euro pro Menü nicht überschreiten.

Die Tickets für die Anuga waren nicht die einzigen Trophäen, welche die Teilnehmer gewinnen konnten, denn die Sponsoren vergaben weitere Preise für besondere Leistungen. Carte D'Or by Langnese vergab den Legendary Dessert-Preis: Dieser ging diesmal an Dominik Holl. Unilever Food Solutions hatte wieder den Sustainability Award ausgelobt:&nbsp;Dem KDJ-Wettbewerbspartner ist der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln ein wichtiges Anliegen, folglich geht der Preis an den Teilnehmer mit dem wenigsten Lebensmittelmüll ? was durch Abwiegen der Reste ermittelt wird. Michael Wankerl aus der Gerüchteküche, Graz mit Assistent Christopher Beyer-Desimon, zeigte hier besonders viel Respekt dem Produkt gegenüber. Die Sjö-Challenge von Friesenkrone wurde erneut bei der Vorpremiere ausgetragen. Die Teilnehmer und der Wildcard-Gewinner, Koch Dennis Trommer aus Essen, kreierte für die achtköpfige Jury Kreationen um Sjö. Diese Ehrung inklusive eines 500-Euro-Restaurantgutscheines ging&nbsp;an Dominik Holl. Shows und Workshops für jeden Geschmack

Mit dem Rahmprogramm des Tages um Talks, Shows und Präsentationen machte Koch des Jahres den rund 1.000 Besuchern ein Angebot, welches sie nicht ablehnen konnten. Partner wie Pacojet, Unilever Food Solutions, Carte D'Or, Ron Zacapa und Valrhona begeisterten die Zuschauer mit ihren Workshops&nbsp;um Zubereitung, Verwendung, Cocktails und Schokoladenverarbeitung. Der 200 Kilogramm schwere Thunfisch von Balfegó war wie bei jedem Event in der Kaitai-Show ein Hingucker.

Eingeladen waren auch in Essen wieder besondere Köche, die auf der Bühne ihr Können und ihren Umgang mit Ressourcen zur Schau trugen. So durfte beim Thema Nachhaltigkeit Sternekoch Ricky Saward nicht fehlen und der fünffach Michelinsterne ausgezeichnete Paco Pérez zeigte, wie man mit wenigen Handgriffen hochwertige und ausdrucksstarke Kreationen zaubern kann.

Bevor es auf die Zielgerade geht, gibt es für die nun feststehenden sechs Finalisten noch einen exklusiven Stopp beim Best-of Event im Juni.