

MENSCHEN & KARRIEREN

## Auszeichnung für Chmura



Benjamin Chmura / Foto: Annette Sandner

Benjamin Chmura, Executive Chef des Tantris Maison Culinaire, ist vom Magazin Der Feinschmecker als „Koch des Jahres 2024“ ausgezeichnet worden. Die Auszeichnung würdigt Chmuras herausragendes handwerkliches Können, seine Leidenschaft für die besten Produkte und seine Treue zur französischen Haute Cuisine.

Chmura, ein Kosmopolit mit internationalem Werdegang, wurde in Ottawa geboren und entdeckte schon früh seine Liebe zur Gastronomie. Seine Karriere führte ihn durch renommierte Küchen weltweit, darunter das Institut Paul Bocuse in Lyon, die Auberge de l'Ill im Elsass, das Le Cinq in Paris und das legendäre Maison Troisgros. In München vereint er seine Erfahrungen und setzt als Küchenchef des Tantris auf französische Tradition und kompromisslose Qualität. Seit Mai 2021 führt der 35-Jährige als Executive Chef die kulinarische Leitung des Hauses und verantwortet damit das Restaurant Tantris, das Restaurant Tantris DNS und die Bar Tantris.

Chmura: „Ich fühle mich sehr geehrt, dass ein angesehenes Magazin, wie Der Feinschmecker, mich zum Koch des Jahres gekürt hat und damit unser Engagement im Tantris für die französische Haute Cuisine würdigt. Wir alle, ob in der Küche oder im Service, arbeiten täglich mit großer Leidenschaft daran, unseren Gästen ein einmaliges Erlebnis zu bieten. Daher gilt mein besonderer Dank unserem gesamten Team, ohne das diese Auszeichnung nicht möglich wäre.“

Feinschmecker Chefredakteurin Gabriele Heins begründet die Auswahl zum Koch des Jahres: „Benjamin Chmura ist ein großer Verfechter des klassischen Handwerks und führt

die französische Haute Cuisine mit seiner Handschrift ins 21. Jahrhundert. Er setzt sich konsequent dafür ein, dass die große Kochkunst nicht verloren geht ? daher ist er unser Koch des Jahres.?