

MESSEN & EVENTS

Chef Balfego kommt nach Deutschland



Mit Francesco D'Agostino steht bereits einer der Teilnehmer am deutschen Vorentscheid des Chef Balfego fest. Der Inhaber und Küchenchef des Gioias Restaurant und La Casita in Rheinau gewann im Mai 2022 beim Vorfinaie vom Wettbewerb Koch des Jahres die spanische Anerkennung von Balfego. Foto: G. Kraus, Kellerei

Spaniens renommiertester Thunfisch-Wettbewerb Chef Balfegó öffnet seine Pforten nach Deutschland. Ausgerichtet von der spanischen Firma Balfegó, die für ihren nachhaltigen Roten Thunfisch bekannt ist, findet dieser nun schon zum fünften Mal statt. Als absolute Neuheit gibt es dieses Jahr zum ersten Mal einen Vorentscheid in Deutschland.

„Es war an der Zeit, Deutschland als Land einzuladen. Wir sind der deutschen Gastronomie sehr verpflichtet und bewundern diese auch in großem Maße. Hinzu kommt, dass bereits viele Köche hier, mit unserem Produkt großartige Arbeit leisten und wir uns beim Halbfinale von Koch des Jahres auch wieder einmal von den großen Talenten der deutschen Küche überzeugen konnten,“ sagt Joan Grau, Marketing Manager der Balfego Group. Neben Spanien und Deutschland findet der Wettbewerb auch in Italien statt.

Voraussetzungen an die Bewerber

Noch bis zum 10. August können sich Profi-Köche für den deutschen Vorentscheid bewerben, der am 26. September 2022 in der Scheck-In Kochfabrik in Achern stattfinden wird. Alle Bewerber müssen aktive Profi-Köche sein. Das Restaurant, in dem der Kandidat arbeitet, muss sich in Deutschland befinden. Außerdem akzeptiert der Wettbewerb keine zwei Bewerber aus demselben Restaurant.

Neben einem Lebenslauf müssen die Bewerber zwei eigens für den Wettbewerb kreierte Rezepte mit rotem Thunfisch von Balfegó, inklusive Bildmaterial, einreichen. Eine Fachjury wählt die besten Bewerber aus, die im September in Achern im Live-Wettbewerb antreten dürfen.

Ein VorfinaIist steht bereits fest

Einer der insgesamt sechs deutschen VorfinaIisten steht bereits fest: Francesco D'Agostino. Dem Inhaber und Küchenchef des Gioias Restaurant und La Casita in Rheinau gelang es bereits, sich im Mai beim Vorfinale vom Wettbewerb Koch des Jahres für den Chef Balfegó zu qualifizieren. Er gewann die Sonderchallenge, bei der jeder der Kandidaten ein Gericht mit Thunfisch präsentieren musste, das auch von der Wettbewerbsjury verköstigt wurde.

Großes Finale in Spanien

Die Endrunde des Chef Balfegó findet am 24. Oktober in der internationalen Kochschule Le Cordon Bleu in Madrid statt. Nur einer der VorfinaIisten darf Deutschland beim Finale vertreten und muss sich dort gegen sieben Konkurrenten aus Spanien und Italien durchsetzen. Die kulinarischen Kreationen werden von einer Jury aus Gastrokritikern und Profiköchen mit insgesamt mehr als 15 Michelin-Sternen bewertet. Auf den Gewinner warten eine Reihe von Preisen wie japanische Spezialmesser zum Schneiden von Fisch, 6.000 Euro in bar und eine Reise nach Japan für zwei Personen.

Für weitere Informationen zu den Wettbewerbsbedingungen (als PDF):