

MESSEN & EVENTS

## Copa Jerez: Die deutschen Spitzenteams



Drei deutsche Spitzenteams treten am 26. April 2026 beim nationalen Vorentscheid der Copa Jerez in München gegeneinander an. Das Siegersteam qualifiziert sich für das internationale Finale 2027 in Spanien / Foto: Federejez

Am 26. April 2026 treten drei Spitzenteams beim nationalen Vorentscheid der Copa Jerez in der Allianz Arena in München gegeneinander an. Das Event findet im Rahmen des Halbfinals von Koch des Jahres statt. Wer das Rennen macht, vertritt Deutschland 2027 beim internationalen Finale in Spanien.

Initiiert vom Kontrollrat der Herkunftsbezeichnung der Sherry Weine aus Jerez (CRDO) in Zusammenarbeit mit ICEX ? Wein aus Spanien, hat sich die Copa Jerez in über zwei Jahrzehnten als die weltweit bedeutendste Plattform für das Zusammenspiel von Sherry-Weinen und Haute Cuisine etabliert. Das Gewinnerteam tritt im Juni 2027 beim 12. internationalen Finale des&nbsp;Copa Jerez Forum & Competition&nbsp;in Spanien gegen die Konkurrenz aus sieben weiteren Nationen an, darunter Dänemark, die Niederlande, Spanien, Belgien, die USA, Großbritannien und Mexiko.

Die drei Kandidatenteams im Überblick

Team Teko by Lange Rodriguez, Essen:

Hans Lange Rodriguez, Küchenchef, und Chantal Lange Rodriguez, Sommelière & Restaurantleiterin.

Das Essener Ehepaar eröffnete sein vielfach ausgezeichnetes Restaurant 2023 und vereint südamerikanisch-bolivianische Küchenkultur mit präziser Sommellerie.

Team Brasserie Moulins, Dorint Parkhotel, Bad Vilbel:&nbsp;

Jerome Becht, Küchenchef, und Jonas Graf, Restaurant- & Barmanager.

Das eingespielte Duo aus dem Dorint Parkhotel Bad Vilbel verbindet klassisches Handwerk mit internationalem Horizont und teilt eine gemeinsame Überzeugung.

Team Lumi, Seezeitlodge Hotel&Spa, Nohfelden:

Mathias Jüngling, Senior Sous-Chef, und Adrian Hasani, Commis Sommelier.

Im Restaurant Lumi am Bostalsee arbeiten Jüngling und Hasani nach einer klaren Philosophie: Küche und Glas sollen sich gegenseitig beflügeln.

Bewertung durch hochkarätige Fachjury

Vor Ort in München wird die Leistung der drei Teams von einer Fachjury bewertet, darunter Philipp Künemund, Vize-Präsident Sommelier-Union Deutschland,&nbsp;Gabriele Heins, Chefredakteurin des Magazins Feinschmecker,&nbsp;Christoph Nicklas, Redakteur bei meiningers sommelier,&nbsp;Thomas Götz, Weinjournalist und

Spanien-Korrespondent,&nbsp;Astrid Becker, Kulinarikredakteurin bei der Süddeutschen Zeitung, sowie&nbsp;Pablo Calvo, Leiter der Abteilung ICEX ? Wein aus Spanien.&nbsp; Ein Gastro-Event der Spitzenklasse

Der nationale Vorentscheid der Copa Jerez findet am 26. April 2026 in der Münchener Allianz Arena gemeinsam mit dem Halbfinale von Koch des Jahres&nbsp;statt. Den krönenden Abschluss bildet die&nbsp;exklusive Chef's Challenge Night&nbsp;am Abend: In diesem besonderen Format werden die Gäste selbst zu Juroren und entscheiden gemeinsam mit führenden Persönlichkeiten der Gastronomie, wer sich die begehrte Wild Card ins Finale vom Koch des Jahres verdient. Im Anschluss folgt dann die feierliche Preisverleihung der Copa Jerez und Koch des Jahres.