

BRANCHENNEWS

Die sechste Ausgabe ruft



Wer folgt auf Dominik Sato, Koch des Jahres 2019 (Dritter von links)? Die sechste Auflage von Koch des Jahres startet nun / Foto: Melanie Bauer Photodesign

Die Karten werden neu gemischt ? Koch des Jahres startet in die sechste Runde. Ab sofort können sich Profiköche aus der DACH-Region und Südtirol für das erste Vorfinale bewerben, das am 18. Mai 2020 in Stuttgart stattfinden wird. Bewerbungsschluss ist der 18. März 2020.

Neue Talente, neue Challenges, neue Orte, neues Design: In insgesamt drei Vorfinalen über den Zeitraum von zwei Jahren wird der Koch des Jahres 2021 gesucht. Unterstützt wird der Wettbewerb von bekannten Koryphäen wie Torsten Michel (Schwarzwaldstube, Baiersbrunn), Nils Henkel (Schwarzenstein, Geisenheim-Johannisberg), Clemens Rambichler (Sonnora, Dreis) oder Andreas Krolík (LaFleur, Frankfurt), die unter der Schirmherrschaft der Drei-Sterne-Legende Dieter Müller ihre Expertise als Juroren einbringen. Der Startschuss für die neue Auflage fällt am 18. Mai in der Exometa Phoenixhalle im Römerkastell Stuttgart. Auch der Termin für das zweite Vorfinale steht bereits, es ist für den 16. November 2020 angesetzt.

Der Bewerbungsprozess verläuft in zwei Schritten. Nachdem man sich unverbindlich über das Online-Formular für ein Vorfinale angemeldet hat, gilt es, ein eigens für den Wettbewerb entwickeltes Drei-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) mit Rezept einzureichen. Der Wareneinsatz darf dabei pro Menü einen Wert von 16 Euro (beziehungsweise 30 Schweizer Franken) nicht überschreiten. Für jedes Vorfinale gibt es bestimmte Challenges, die bei der Menükreation zu berücksichtigen sind. Diese schaffen eine Leitlinie für die Menüs und ermöglichen eine bessere Vergleichbarkeit der Leistungen.

Wer es in das erste Vorfinale schafft, wird Anfang April mitgeteilt. Die Challenges für das Stuttgarter Vorfinale sind:

Vorspeise: weißer Spargel | Austern | Hippo Tops

Hauptgang: vegetarisch (auch vegan möglich)

Dessert: Rhabarber | Buchweizen | Caranoa Valrhona

Mehr Austausch und Gemeinschaft

Neben dem Live-Wettbewerb sollen in dieser Auflage auch Workshops und

Podiumsdiskussionen mit in den Vordergrund rücken. Damit möchte Veranstalterin Nuria

Roig mehr Impulse liefern und den gegenseitigen Austausch fördern. ?Wir wollen unsere

Plattform dafür nutzen, die Gastronomiebranche voranzutreiben und ich bin überzeugt, dass

uns dies nur in Gemeinschaft gelingen wird.?