

## Emotionaler Sieg in der Allianz Arena



Die sechs Finalisten für den Koch des Jahres stehen fest (von links nach rechts): Aljoscha Knoblich, Tetiana Berezhna, Simon Bantle, Lukas Baumgartner, Semi Hassine und Mustafa Mirzaei / Foto: Julio Arellano

**Emotion, Handwerk und kreative Spitzenleistung:** In der Münchner Allianz Arena überzeugten die Halbfinalisten des Live-Wettbewerbs Koch des Jahres mit modernen Interpretationen ihrer Kindheitsgerichte ? und sicherten sich ihre Tickets fürs große Finale. Die insgesamt 16 Kandidatenteams standen in diesem Jahr vor einer besonderen Herausforderung. Sie mussten sich mit einem Kindheitsgericht präsentieren ? und das vor einer Jury bestehend aus einigen bedeutenden Spitzenköchen und kulinarischen Persönlichkeiten des Landes. Wie man Kindheitsgerichte in mutige Avantgarde verwandelt ? das haben die Kochtalente schließlich eindrücklich bewiesen. In zwei Tellern präsentierten sie ihr Kindheitsgericht: einmal traditionell ?Old School", einmal innovativ mit ihrer modernen Handschrift ?New School". Ein Thema, das bewegt, denn es führte jedes Talent zurück zu jenem ersten kulinarischen Erlebnis, an dem alles begann. Ein emotionaler Wettbewerb, der Geschichten auf die Teller brachte, die Jurymitglieder und Kandidatenteams gleichermaßen berührten.

Vier Teams überzeugten die Fachjury am meisten ? und lösten damit ihr Ticket für das Finale im November: Den ersten Platz sicherte sich Aljoscha Knoblich mit Assistent Joachim Kraft vom Restaurant Jellyfish in Hamburg. Der zweite Platz ging an Semi Hassine vom Restaurant Fachwerk in Hattingen, unterstützt von Assistent Gerald Kortmann, einem selbstständigen Privatkoch für Dinners und Events. Tetiana Berezhna, Köchin aus Erkelenz, holte gemeinsam mit Assistent Volodymyr Zorin, Privatkoch aus Erkelenz, den dritten Platz. Den vierten Platz belegten Lukas Baumgartner mit Assistentin Théophile Burger vom

Auerhahn Hotel in Schluchsee.

Zwei Wildcards per Publikumsentscheid

In der Chefs Challenge Night standen die 16 Teams anschließend vor der Aufgabe, aus einem individuellen Warenkorb ein Gericht für 300 Gäste zu kreieren. Die 600 Gäste aus Gastronomie, Hotellerie und Medien waren hier die Jury und bestimmten per Bewertung die Gewinner der zwei Wildcards fürs Finale. Die erste Wildcard gewann Mustafa Mirzaei mit Tobias Bullmann vom Restaurant Johannis in Waldkirchen. Die zweite Wildcard ging an Simon Bantle, Restaurant Goldener Engel in Ihringen, mit Assistent Marcel Bantle vom Merkles Restaurant in Emdingen am Kaiserstuhl

Best Plating Award by Churchill

Ein besonderer Preis ging an Mustafa Mirzaei für das schönste und handwerklich überzeugendste Anrichten. Der Best Plating Award wird von Churchill verliehen und würdigt das Fingerspitzengefühl auf dem Teller. In einer besonderen Challenge von Do & Co ? einem der weltweit größten Premium Catering Unternehmen und Gastgeber des Koch des Jahres-Halbfinals ? traten 20 Köche in der Streetfood Masters Challenge an. Den Sieg sicherte sich das Team The Duy Loco mit Filipe Gregorio und The Duy Nguyen und ihrem Gericht Lisboa meets Hanoi.

Die Reise geht weiter

Am 15. und 16. November kämpfen die sechs Teams in der Motorworld München weiter. Dort warten gleich zwei Titel: Am 15. November kämpfen die Wettbewerbsassistentinnen und -assistenten um den Titel Newcomer des Jahres, bevor am 16. November der große Showdown um den Titel Koch des Jahres folgt.

Die Siegergerichte des Wettbewerbs:

Aljoscha Knoblich und Joachim Kraft

Old School: Königsberger Klopse mit Kapernsauce, glasierten Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat

New School: Müritz Wels ?Königsberger Klopse? ? Kapernschaum, Rote Beete in Variation, Kartoffel-Mousseline

Semi Hassine und Gerald Kortmann

Old School: Erinnerungen an das Opferfest ? Frisch gegrilltes Lammfleisch mit Zitrone, Kreuzkümmel, Harissa und Senf

New School: Lamm | Zitrone | Kreuzkümmel | Harissa | Petersilie ? Lammrücken mit Kräuterkruste, Lammauch knusprig gebraten, Lammzungensalat in geschmorter Zwiebel

Tetiana Berezhna und Volodymyr Zorin

Old School: Hausgemachte Vareniki mit Kartoffeln, Pilzen, Röstzwiebeln und Grammeln

New School: Gefüllte Schweinebauchroulade mit Gerstenrisotto, Karottensalat, Pilzjus und Mini-Vareniki

Lukas Baumgartner und Théophile Burger

Old School: Poularde | Pilze in Rahm | Kartoffelpüree

New School: Balloutine vom Poulardenhals / Pilzvariation / Sauce Albufeira

Die Siegergerichte der Chefs Challenge Night:

Simon Bantle und Marcel Bantle

Simons Schlachtschüssel ? Schweinebauchsülze | geräucherte Blutwurst | Sauerkraut |  
Schnittlauch | Biervinaigrette  
Mustafa Mirzaei und Tobias Bullmann