

?Es geht um mehr als exzellentes Handwerk?



Núria Roig de Puig von der spanischen Grupo Caterdata zeichnet für den Wettbewerb Koch des Jahres verantwortlich / Foto: Koch des Jahres

Den Kochberuf stärkt man am besten, wenn man die Rolle des Kochs in der Gesellschaft stärkt. Das hat niemand so gut verstanden wie Núria Roig de Puig von der spanischen Grupo Caterdata, die den Wettbewerb Koch des Jahres in diesem Jahr zur siebten Staffel führt. Im Interview erläutert sie einige spannende Änderungen im Reglement. Die Fragen stellten Yvonne Ludwig-Alfers und Peter Erik Hillenbach

Nuria, nach einer durch die Pandemie bedingten wohl etwas turbulenten Ausgabe 2020/2021 von Koch des Jahres startet nun die siebte Ausgabe des Wettbewerbs ? mit neuem Konzept. Was sind die wesentlichen Änderungen gegenüber den bisherigen sechs Ausgaben?

Es ist sehr wichtig, mit der Zeit zu gehen ? einfach weitermachen wie vor der Pandemie kann nicht funktionieren und das wollen wir auch gar nicht. Dazu haben wir zu viel Neues gewagt und gelernt die letzten zwei Jahre.

Unser Konzept hat sich also an die veränderte Lage angepasst, aber immer mit dem Fokus auf dem, was wir erreichen wollen ? den Kochberuf und die Branche zu stärken.

Zum einen finden die Vorfinale in einem exklusiveren Rahmen statt. Wir behalten das hybride Konzept bei und setzen damit auf Qualität vor Ort und Quantität im digitalen Raum. Wir wollen damit ermöglichen, dass unsere Partner, unsere Besucher und unsere Kandidaten wirklich die Chance haben, sich intensiv miteinander zu beschäftigen, sich auszutauschen und langfristige Geschäftsbeziehungen aufzubauen.

Zum anderen, was den Wettbewerb betrifft, verzichten wir auf die Anonymität unserer Teilnehmer bei der Menüverköstigung. Damit möchten wir unseren Talenten die

Möglichkeit geben, ihr Menü im Ganzen zu präsentieren. Dazu gehört die Geschichte, die Philosophie und die Vision des Kochs oder der Köchin, die hinter jedem Teller steckt. Es geht beim Koch des Jahres um mehr als nur exzellentes Handwerk, denn dass darüber all unsere Kandidaten verfügen, haben die letzten Jahre gezeigt. Wir suchen die Talente, die bereit sind, Verantwortung zu tragen und innovativ zu sein, um sich den wachsenden Herausforderungen der kulinarischen Welt zu stellen und die Zukunft unserer Branche aktiv zu gestalten.

Wollt ihr mit der Entscheidung, auch den Koch selbst in den Fokus zu stellen und nicht nur seine Kochkunst, bewusst schrittweise einige Parameter im Berufsbild des Kochs verändern bzw. schärfen? Schließlich wird sich seine Rolle neuen Anforderungen anpassen (müssen). In welchem Spannungsfeld zwischen Eigen- und Fremdwahrnehmung siehst du den Koch in Zukunft? Stichworte: Personality, Innovator, Macher, Gestalter versus Gastgeber, Selbstvermarkter etc.

Ja, das trifft es sehr gut. Das Berufsbild des Kochs wird immer allumfassender. Der Koch muss sich mit viel komplexeren Fragen auseinandersetzen, um in Zukunft Erfolg zu haben. Wie kann man nachhaltig und ressourcenschonend kochen? Wie macht man sich unabhängiger von Lieferketten? Wie lassen sich Kochprozesse optimieren, um auch mit wenig Personal bestehen zu können? Und wie nimmt man seine Gäste auf diesem Weg mit? Als Koch, als Gastronom hat man schon eine gewisse Vorreiterrolle inne, das ist zum einen eine immense Verantwortung, man hat dadurch aber auch die Chance, etwas zu verändern. Wer das verstanden hat, ist richtig beim Koch des Jahres.

Ist eine Weiterentwicklung (oder Rückbesinnung auf historische Vorbilder) des Kochstandes in Richtung Ernährungsexperte, Gesundheitsberater, ?Arzt?, Wellness- und Achtsamkeitsvertrauter denkbar? Oder sogar von euch gewünscht und vorangetrieben? Tatsächlich glaube ich nicht, dass man sich auf diese Rolle des Kochs zurückbesinnen sollte, denn es impliziert in gewisser Weise ein Abgeben der Verantwortung für seine Ernährung und sein Wohlergehen, das jeder selbst tragen sollte. Hier muss man meiner Meinung nach klar differenzieren zwischen dem Koch, der einem ein kulinarisches Erlebnis bietet, und seinem eigenen Ernährungscoach, der einen persönlichen Diätplan mit einem erstellt. Im Gegenteil würde ich mir eher wünschen, dass die Gäste wieder mehr Eigenverantwortung für ihre Ernährung übernehmen und nicht erwarten, dass ein Koch spontan (ich betone spontan, denn mit Vorausplanung ist sowas alles möglich) auf verschiedenste Unverträglichkeiten und Vorlieben reagieren kann und muss.

Eine weitere Neuerung der kommenden Staffel ist die Wild Card für das Finale, die per Publikumsentscheid erfolgt. Wissen die Gäste hier ebenfalls, welches Menü sie von welchem Teilnehmer gerade genießen oder wird dieser Teil anonymisiert?

Auch die Wild-Card-Vergabe wird nicht anonym sein und auch hier kommt wieder die komplexe Rolle des Koches zum Tragen. Das Ganze wird in Form einer Küchenparty stattfinden, das heißt, jeder Gast geht an die Kochstation des jeweiligen Kochs oder der Köchin, holt sich dort den Teller ab und kann in einen direkten Austausch treten. Für den Koch bedeutet dies natürlich auch, dass er sich als Gastgeber präsentieren muss und seine Vision hinter dem Teller vorstellen und vermarkten muss, um seine Gäste für sich zu begeistern.

Neben den Regularien hat sich auch der zeitliche Ablauf des Wettbewerbs geändert. Die

Vorrunden sowie das Finale finden nun in einem Jahr statt, anstatt bisher auf zwei Jahre verteilt. Somit hat sich auch der Austragungsort des Finales geändert. Traditionsgemäß fand die Endrunde immer auf der Anuga in Köln statt. Was ist der Grund für den neuen Turnus? Wir heißen ja immerhin Koch des Jahres, schon allein deswegen macht ein jährlicher Turnus natürlich Sinn. Aber Spaß beiseite, tatsächlich war das überwiegend eine pragmatische Entscheidung. Die Pandemie hat uns allen gezeigt, dass sich die Welt von heute auf morgen ändern kann. Eine Auflage nur noch für ein Jahr statt für zwei zu planen, macht im Angesicht dessen einfach Sinn und erlaubt es uns, unseren Partnern mehr Sicherheit zu geben.

Wir schätzen auch unsere Partnerschaft mit der Anuga sehr und freuen uns natürlich sehr, unser Finale 2023 dort zu veranstalten.

Neben dem Koch des Jahres zeichnet ihr auch für den Wettbewerb Patissier des Jahres verantwortlich. Wird dieser 2022 wieder stattfinden und gibt es dort ebenfalls Änderungen? Die Patisserie ist eine viel kleinere Nische, der leider oft nicht so viel Beachtung geschenkt wird. Das war natürlich ein Grund, warum wir diesen Wettbewerb ins Leben gerufen haben, um dem Patissier-Beruf eine Bühne zu bieten. Doch es ist einfach schwieriger, hier Partner zu finden, die bereit sind, zu investieren. Daher wissen wir aktuell noch nicht, ob es uns möglich sein wird, Patissier des Jahres auch jedes Jahr auszurichten oder ob wir den Wettbewerb wie bisher alle zwei Jahre veranstalten.

Noch bis zum 25. April 2022 können sich Profi-Köche aus Deutschland, der Schweiz, Österreich und Südtirol schriftlich für einen Platz im Vorentscheid beim Koch des Jahres bewerben, der vom 29. bis 31. Mai 2022 in der Scheck-In Kochfabrik in Achern stattfinden wird. Das Finale ist für den 11. und 12. September im Palmgarten in Frankfurt am Main geplant.

