

GASTROTEL WEEKLY

Gewinner ausgezeichnet



Den Sieg sicherte sich Daniel Wellenstein (links). Unterstützt wurde er von seinem Assistenten Alexander Kruse / Foto: Koch des Jahres

In der Grand Hall Zollverein in Essen fand am 17. November 2025 das große Jubiläumsfinale zur zehnten Auflage des Live-Wettbewerbs Koch des Jahres statt. Erstmals in der Geschichte kämpften die Finalisten von Koch des Jahres und Pâtissier des Jahres am gleichen Tag um die Krone der Kulinarik.

Sieben aufstrebende Spitzenköche kämpften im Live-Wettbewerb um den angesehenen Titel Koch des Jahres, der mit 5.000 Euro Preisgeld und zahlreichen weiteren Prämien dotiert ist. In nur fünf Stunden bereiteten die Finalisten ein eigens für den Wettbewerb kreiertes Drei-Gänge-Menü zu. Eine große Herausforderung war die Blackbox-Challenge: Die Hauptzutat für den Hauptgang, das Premium-Fleisch Greater Omaha Gold Label Schildstück von Albers, wurde den Finalisten erst am Vorabend bei der Chefs-Challenge-Night-Siegerehrung enthüllt. Ebenso verpflichtend war die Verwendung von Domori-Premium-Schokolade in der Dessertkreation.

Vor den Augen von 1.200 Fachbesuchern – darunter führende Gastronomen, Content Creators und internationale Presse – hatten die Finalisten exakt fünf Stunden für die Kreation ihrer Menüs Zeit. Auf die intensive Vorbereitungszeit folgte die Kür: In lediglich 20 Minuten mussten die Drei-Gänge-Menüs der Spitzenjury in achtfacher Ausrichtung persönlich präsentiert werden.

Eine Jury der Superlative

Der Wettbewerb Koch des Jahres brachte zum Jubiläum die Elite der europäischen Gastronomie zusammen, um die Leistungen der Finalisten zu bewerten. Die Jury, die

insgesamt 25 Michelin-Sterne auf sich vereinte, wurde von Drei-Sterne-Legende Dieter Müller angeführt. Zum Gremium zählten außerdem zahlreiche internationale Größen, darunter die Drei-Sterne-Köche Tim Boury (Boury), Marco Müller (Rutz) und Christoph Rüffer (Haerlin), sowie der ehemalige Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner. Komplettiert wurde die Jury durch die Zwei-Sterne-Köche Tobias Bätz (AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz), Nick Bril (The Jane), Rosina Ostler (Restaurant Alois Dallmayr Fine Dining) und Fabio Toffolon (The Japanese Restaurant), den ersten Titelträger des Wettbewerbs Sebastian Frank (Restaurant Horvath) sowie den Gastro-Journalisten Jakob Strobel y Serra.

Als technische Juroren begleiteten Marvin Böhm (Koch des Jahres 2022), Christopher Knippschild (The Dining Room, ein Stern, Cham, CH), Patrick Lorenz (Upfield Deutschland), Jan Pettke (Scheck-In Kochfabrik, Achern), Christian Thiele (Rational) und Christian Sturm-Willms (Yunico, ein Stern, Bonn) die Finalisten durch den Wettbewerb. Auf der Bühne führte der Moderator und Podcaster Sebastian Merget (Podcast Fiete Gastro mit Tim Mälzer) durch den Wettbewerb.

Den Sieg konnte sich schlussendlich Daniel Wellenstein, Restaurant Moya by Daniel Wellenstein im Hotel Die Reichsstadt in Gengenbach, sichern. Unterstützt wurde er von seinem Assistenten Alexander Kruse, Souschef des Restaurants Alois ? Dallmayr Fine Dining (zwei Sterne) in München.

"Wir hatten zwei heimliche Favoriten, aber Daniel hat sich wirklich maßgeblich von allen anderen abgehoben. Das Menü war durchdacht, die einzelnen Elemente präziser gekocht ? und das betrifft nicht nur die Gänge, sondern auch die gesamte Menüführung. Absolut überzeugend, richtig gut! Es ist uns in den Bewertungen nicht leicht gefallen, aber wir waren uns einig." kommentiert Jurymitglied Marco Müller, Executive Küchenchef des Restaurant Rutz (drei Sterne) in Berlin.

Auf dem zweiten Platz folgten Fabian Höckenreiner, Küchenchef in Fichters Kulturladen Ramsau, und auf dem dritten Platz Julio Pizarro, Küchenchef und Geschäftsführer des Pizarro Fine Dining in Groß-Gerau.

Emotionales Gipfeltreffen

Das zehnte Jubiläumfinale wurde zu einem emotionalen Gipfeltreffen: Im Rahmen eines bewegenden Moments auf der Bühne versammelte sich die gesamte Wettbewerbs-Community. Gewinner, Juroren, technische Juroren, Finalisten und Kandidaten aus zehn Auflagen und 15 Jahren Wettbewerbsgeschichte betraten die Bühne, um das Jubiläum zu feiern und ein Gruppenfoto aufzunehmen ? ein starkes Zeichen für die gewachsene Kulinarik-Familie und die zukunftsweisende Bedeutung des Wettbewerbs für die gesamte Branche.

"Ich bin zutiefst gerührt, was wir hier heute in Essen mit unserer Community erleben durften. Die zehnte Auflage war ein unglaublich schönes, emotionales Highlight für uns alle?", sagt Roika Solutions-Geschäftsführerin Nuria Roig. "Diese Energie nehmen wir mit: Für das kommende Jahr planen wir bereits eine Fülle von hochkarätigen Veranstaltungen, innovativen Kooperationen und zukunftsweisenden Projekten, um unsere Vision weiterzutragen und neue Maßstäbe in der internationalen Spitzengastronomie zu setzen.?"

Hochdotierte Sonderpreise

Neben dem Titel Koch des Jahres wurden besondere Leistungen und Fähigkeiten der

Finalisten durch vier wertvolle Sonderpreise prämiert:

Best Plate Award by Churchill
 Dieser Preis zeichnet die ästhetisch beeindruckendste Präsentation der Vorspeise aus. Der Gewinner Fabian Höckenreiner wurde durch ein Social-Media-Voting ermittelt und erhielt einen exklusiven Gutschein von Churchill.

Preis für nachhaltigste und sauberste Arbeitsweise by Hobart

Mit dem Nachhaltigkeitspreis ehrt Hobart den Teilnehmer mit der nachhaltigsten und saubersten Arbeitsweise im Wettbewerb. Der Preis ist eine Hobart-Untertischspülmaschine, die nicht nur Geschirr, sondern auch Besteck poliert ? ein Symbol für Effizienz und Nachhaltigkeit in der Profiküche. Gewinner des Preises ist Helge Straub-Schilling.

Creative Dessert Award by Frxsh
 Der von Frxsh verliehene Creative Dessert Award prämiert das kreativste Dessert des Wettbewerbs. Den Gewinner Fabian Höckenreiner wählte die hochkarätige Jury. Er durfte sich über einen Frxsh Mousse Chef im Wert von 5.000 Euro freuen.

Sonderpreis by Hendl Sieger
 Darüber hinaus vergab die Firma Hendl einen Niedertemperaturofen an den Gewinner Daniel Wallenstein ? ein weiteres Highlight unter den wertvollen Auszeichnungen des Wettbewerbs.

Veranstalter begeistert ? Große Pläne für 2026

?Der Wettbewerb war wirklich überwältigend und ?Koch des Jahres? bleibt das Herzstück unserer Arbeit. Wir sehen ?Koch des Jahres? und ?Pâtissier des Jahres? als die zentrale Bühne und zugleich den verlängerten Arm, der die Kulinarik-Expertise in den Alltag überführt?, erklärt Christian Kamm, Geschäftsführer von Roika Solutions.

?Unsere Stärke liegt genau in dieser Brückenfunktion: Wir verbinden bereits heute Talente mit Brands und werden diese Expertise in Zukunft in weiteren Formaten und internationalen Projekten ausweiten ? unsere erfolgreiche Cheesecake Challenge ist hierfür ein gutes Beispiel. Wir vermarkten und produzieren innovative Kampagnen für neue und bekannte Produkte, die Events, Talente, interaktive Aktionen und den direkten Kontakt zum Großhandel vereinen. Denn genau diese nahtlose Verbindung ? vom Kochlöffel bis zum Endkunden im Alltag ? ist unsere Kernkompetenz.?

Die Menüs:

1.? ?Platz - Daniel Wallenstein

Vorspeise: Stör - Trüffel - Haselnuss

Hauptspeise: Blackbox:
 Greater Omaha Gold Label Schildstück powered by Albers

Dessert: Pistazie | Fenchel | Kardamom

Executive Chef, Restaurant Moya by Daniel Wallenstein
 im Hotel Die Reichsstadt Gengenbach

Im Wettbewerb assistiert ihm Alexander Kruse
 Souschef | Restaurant Alois - Dallmayr Fine Dining** | München

 2.? ?Platz - Fabian Höckenreiner

Vorspeise: Waldorfsalat 2.0
 Sellerie - Apfel - Schwarze Walnuss

Hauptspeise: Blackbox: Greater Omaha Gold Label Schildstück powered by Albers

Dessert: The Pumpkin
 Kürbis | Domori-Schokolade | Sanddorn

Küchenchef, Fichters Kulturladen, Ramsau

 Im Wettbewerb assistiert ihm Christian Wurmsam
 Küchenchef | Restaurant
Pageou | München

3. ? Platz - Julio Pizarro

Vorspeise: Mein Leben am Meer 2.0

Hauptspeise: Blackbox:
 Greater Omaha Gold Label Schildstück powered by Albers

Dessert: Kindheitserinnerung

Küchenchef & Geschäftsführer
 Pizarro Fine Dining, Groß-Gerau

Im Wettbewerb assistiert ihm Gonzalo Alonso Irigoyen
 Souschef im Pizarro Fine
Dining in Groß Gerau

Außerdem als Finalisten angetreten sind:

Erwin Dillmann, Souschef, mit Assistent: Jakob Oos, Auszubildender, beide: Wein- und
Tafelhaus (ein Stern), Trittenheim

Masaru Oae, Geschäftsführer & Küchenchef, mit Assistent: Jérôme Allain, Souschef, beide:
Masa Japanese Cuisine (ein Stern), Frankfurt

Niklas Reinholz, Entremetier, mit Assistent: Tobias Weyers, Küchenchef, beide: Restaurant
Hannappel (ein Stern), Essen

Helge Straub-Schilling, Küchenchef, mit Assistent: Daniel Schaudig, Chef Tournant, beide:
Genusswerkstatt Mainz und Atrium Restaurant, Mainz

