

MESSEN & EVENTS

Heimspiel für Krämer



Maximilian Krämer, Souschef in der Scheck-In Kochfabrik in Achern, vertritt Deutschland im internationalen Finale des Wettbewerbs Chef Balfegó am 24. Oktober in Madrid / Foto:

Balfegó

Sechs Köche kämpften in der Scheck-In Kochfabrik in Achern, um die Chance Deutschland im internationalen Finale des Wettbewerbs Chef Balfegó vertreten zu dürfen. Mit zwei Thunfisch-Gerichten mussten sie die Jury aus Spitzenjuroren überzeugen. Durchsetzen konnte sich schlussendlich Lokalmatador Maximilian Krämer, Souschef in der Scheck-In Kochfabrik in Achern. Für ihn geht es am 24. Oktober nach Madrid, wo er sich gegen die sieben Finalisten aus Spanien und Italien durchsetzen muss.

Bühne frei für außergewöhnliche Tuna-Kreationen

Für die sechs Finalisten Francesco D'Agostino, Küchenchef Gioias Restaurant & La Casita in Rheinau und Koch des Jahres Finalist 2022, Marvin Böhm, Souschef im Drei-Sterne-Restaurant Aqua in Wolfsburg und ebenfalls Koch des Jahres Finalist 2022, Sabrina Fenzl, Küchenchefin MIND by Sabrina Fenzl & Avocatering in Markt Indersdorf, Maximilian Krämer, Souschef Scheck-In Kochfabrik in Achern, Daniel Schimkowitsch, Küchenchef im Ein-Sterne-Restaurant Restaurant L.A. Jordan im Ketschauer Hof in Deidesheim und Franz-Josef Unterlechner, Küchenchef im Restaurant Atlantik in München hieß es zwei Gerichte mit Blauflossen-Thunfisch zu präsentieren. Davon musste ein Gericht mit Thunfischlende zubereitet werden ? beim zweiten Gericht, durfte das zu verarbeitende Stück vom Thunfisch frei gewählt werden. Für die Zubereitung blieb den Köchen jeweils eine Stunde pro Gericht.

Begeisterte Jury

Überzeugen mussten die Finalisten mit ihrer Leistung die Sterne- und Spitzenjuroren Tristan

Brandt vom 959 in Heidelberg, Christian Sturm-Willms vom Ein-Sterne-Restaurant Yunico in Bonn und Manuel Ulrich vom Zwei-Sterne-Restaurant Ösch Noir in Donaueschingen. Bewertet wurde nach den folgenden Kriterien: Geschmack /Aroma /Textur, Präsentation, Ausgewogenheit und technische Umsetzung.

„Sehr spannender Wettbewerb mit vielen Thunfischeindrücken und einem erschreckend ? im positiven Sinne ? hohen Niveau der Kandidaten,“ fasst Sturm-Willms den Tag zusammen. Manuel Ulrich war von dem hohen Niveau der Kandidaten und der Vielseitigkeit des Thunfisches beeindruckt: „Es ist faszinierend zu sehen, wie vielseitig das Produkt eingesetzt werden kann und jeder Koch seine ganz eigenen Ideen mit auf den Teller bringen konnte ? jeder für sich anders, aber jeder für sich toll!“ Auch Brandt freute sich über die Vielfalt der Gerichte im Wettbewerb: „Sehr spannend und toll war, dass in diesem Wettbewerb auch die verschiedenen Teilstücke des Thunfisches zum Einsatz kamen.“

Heimsieg mit Sauerkraut und Thunfisch

Am meisten überzeugte schlussendlich Lokalmatador Maximilian Krämer neben Assistent Jannik Schrack, Auszubildender, Scheck-In Kochfabrik, Achern. Insbesondere seine Kombination um Balfegó Blauflossen Thunfisch und Sauerkraut hat die Jury nachhaltig beeindruckt. „Diese Interpretation eines deutschen Klassikers mit spanischem Thunfisch hat mich restlos begeistert“, sagt Sturm-Willms.

Für Krämer geht es am 24. Oktober 2022 nach Madrid, wo er Deutschland im internationalen Finale vertreten wird. Dort muss er gegen sieben weitere Finalisten aus Spanien und Italien antreten. „Es ist eine absolute Ehre, den heutigen Wettbewerb gewonnen zu haben und Deutschland in so einem renommierten internationalen Wettbewerb vertreten zu dürfen. Ich kann es noch gar nicht richtig fassen. Das Niveau der anderen Kandidaten war so hoch und ich bin dankbar und stolz, dass ich mich mit ihnen messen durfte. Ein riesiges Dankeschön gilt meinem Assistenten Jannik Schrack ? der Sieg gebührt ihm genauso wie mir“, sagt Krämer.

Neben dem Titel Chef Balfegó wartet auf ihn im internationalen Finale die Chance sich vor einer Jury mit über 15 Michelin Sternen beweisen zu dürfen, sich mit internationalen Kollegen zu messen und natürlich Preise, wie japanische Spezialmesser zum Schneiden von Fisch, eine Reise nach Japan für zwei Personen und 6.000 Euro Preisgeld zu gewinnen.

Veranstalter schätzt das Niveau der deutschen Kandidaten

Auch die Veranstalter des Wettbewerbs zeigen sich begeistert von dem Niveau der deutschen Kandidaten und sehen großes Potenzial für den Wettkampf in Madrid. „Das Ziel von Chef Balfegó ist es, die jungen Talente der Gastronomie zu fördern und sie auf ihrem Erfolgsweg zu begleiten und voranzubringen. Wir sind begeistert von dem hohen Niveau der deutschen Kandidaten und sehen großes Potenzial für Deutschland im internationalen Finale,“ sagt Joan Grau, Marketing Manager Balfegó Gruppe.