

Kandidaten für Koch des Jahres stehen fest



15 Köche und mit Entihal Khatib eine Köchin stellen sich den Herausforderungen im Halbfinale des Wettbewerbs Koch des Jahres am 22. und 23. Mai in Achern / Collage: Koch des Jahres

Von über 200 Bewerbern haben es 16 Kochtalente aus Deutschland und der Schweiz in den Wettbewerb geschafft. In der Scheck-In Kochfabrik in Achern treten sie am 22. und 23. Mai gegeneinander an. Die Kandidaten kommen aus der ganzen Welt und haben sich in den letzten Jahren bereits einen Namen in der Spitzengastronomie in Deutschland und der Schweiz machen können. Unter den Ausgewählten sind 15 Köche und eine Köchin.

In Achern erwartet die Kandidaten einer der herausforderndsten Wettbewerbe der Branche, bei dem sie ein Drei-Gänge-Menü für die hochkarätige Jury zubereiten müssen. Die Vorspeise soll ein Tatar sein, gefolgt von einer Hauptspeise mit Spanferkel und einem veganen und zuckerfreien Dessert. Nach fünf Stunden Vorbereitungszeit haben die Teilnehmer 20 Minuten, um ihre Teller in sechsfacher Ausführung zu präsentieren und ihre Kreationen vorzustellen. Acht Kandidatenteams (jeweils Koch und Assistent) treten an jedem der beiden Wettbewerbstage an, aber nur die vier besten werden von der Jury ins Finale gewählt, das am 13. November 2023 in Bonn stattfindet.

Die Jury besteht aus Persönlichkeiten wie Tristan Brandt (Spitzenkoch und internationaler Patron für kulinarische Projekte), Daniel Gottschlich (Ox und Klee**, Köln), Torsten Michel (Schwarzwaldstube***, Baiersbronn), Robert Rädels (Oben*, Heidelberg), Manuel Ulrich (Ösch Noir**, Donauschingen), Tobias Bätz (Alexander Hermann by Tobias Bätz**, Wirsberg), Wolfgang Faßbender (Journalist und Gastrokritiker), TV-Koch Benedikt Faust, Dominik Sato und Fabio Toffolon (The Japanese Restaurant* & The Japanese by The Chedi*, Andermatt/CH), Thorsten Bender (sein**, Karlsruhe), Yannick Noack und

Sebastian Kraus (Purs**, Andernach), Nico Burkhardt (Gourmetrestaurant Nico Burkhardt* ? Boutiquehotel Pfauen, Schorndorf), Alexander Hohlwein (360°*, Limburg an der Lahn), Herbert Brockel (Burg Nideggen - Brockel Schlimbach*, Nideggen), Ricky Saward (Seven Swans*, Frankfurt am Main) und Ben Benasr (Ritzi Gourmet*, Stuttgart).

Als technische Jury begleiten den Wettbewerb Jan Pettke (Scheck-In Kochfabrik, Achern), Patrick Lorenz (Upfield, Deutschland), Christian Thiele (Rational, Deutschland) und Marvin Böhm (Aqua***, Wolfsburg). Fabrice Ohlmann (EPOCA by Tristan Brandt*, Waldhaus Flims Wellness Resort & Spa, Flims/CH) fungiert als Servicejury.

Ein herausfordernder Wettbewerb auf höchstem Level steht uns bevor, wo selbst die feinsten Nuancen den entscheidenden Unterschied ausmachen können. Aus diesem Grund sind wir unglaublich stolz darauf, auch in diesem Jahr erneut auf großartige Juroren zählen zu dürfen, die zusammen mit uns die aufstrebende Generation talentierter Köche entdecken?, sagt Veranstalterin Nuria Roig, Geschäftsführerin von Roika Solutions.

Anspruchsvolle Sonderchallenges

Neben dem Wettbewerb erwarten die Teilnehmer noch weitere Challenges. Beyond Meat und Violife sponsern den Plant-Based Future Award und fordern die Kandidaten auf, ein zusätzliches Gericht mit den neuen Beyond Meat Steak Pieces und einem veganen Violife Produkt zu zaubern. Die Jury wird diese Kreationen verkosten. Die beiden besten Gerichte werden mit einem Weber Grill und einem BBQ-Package mit Violife & Beyond Meat Produkten und Merchandise belohnt.

Friesenkrone wiederum setzt auf die Liebe zu Omas Küche und erinnert an die regionalen Schätze, die unsere Großmütter so unvergesslich gemacht haben. In der Omas Homemade-Edition werden klassische Fischprodukte wie Matjesfilets, Bratheringe, Gabelrollmops und Seelachsschnitzel von den Kandidaten in Gerichte verwandelt, die von ihren eigenen Omas inspiriert sind. Dabei sind fünf regionale Zutaten erlaubt, die in (fast) jeder Küche zu finden sind. Eine extra Jury, bestehend aus Fischexperten sowie Profiköchen und möglichst auch aus den Großmüttern der Nachwuchsköche, wird die Gerichte bewerten. Die beiden Gewinner dürfen am exklusiven Event Kochen am Meer powered by Friesenkrone am 18. und 19. Juni teilnehmen.

S.Pellegrino & Acqua Panna bieten den Köchen eine weitere Herausforderung: die Kreation einzigartiger Drinks. Für diese Challenge sollen die Teilnehmer die Sanpellegrino Bio Limonaden Limonata und Aranciata sowie Sanbittèr verwenden, um einen Cocktail zu kreieren. Die besten zwei Rezepturen werden als Signature Drink beim großen Finale des Wettbewerbs am 13. November 2023 im Kameha Grand in Bonn präsentiert.

Hygienespezialist Essity verleiht den Tork Hygienepreis an das Team, das sich durch eine höchst saubere und hygienische Arbeitsweise hervorgetan hat. Zu gewinnen gibt es eine Küchenausstattung mit Tork-Hygieneprodukten im Wert von 800 Euro.

Weitere Finalisten durch Publikumsvoting

Nach dem Live-Wettbewerb können die Top-Kandidaten bei einer exklusiven Küchenparty ihr Können unter Beweis stellen. Vor 150 geladenen Gästen aus der Gastronomie müssen sie jeweils ein Gericht zaubern, das die Gaumen der Gäste verwöhnt. Durch ein Publikumsvoting wird das beste Gericht des Abends ermittelt. Der Sieger erhält die Wild Card für das Finale. So bekommt jeder Abend einen neuen Finalisten und am Ende stehen insgesamt sechs Kontrahenten im Wettbewerbsfinale um den Titel.