

MESSEN & EVENTS

## Koch des Jahres: Achte Auflage gestartet



Wer tritt 2023 in die Fußstapfen von Marvin Böhm (rechts), der im vergangenen Jahr den Wettbewerb Koch des Jahres für sich entschied / Foto: Erik Witsoe

Der bekannte Live-Wettbewerb Koch des Jahres geht dieses Jahr zum achten Mal auf die Suche nach dem neuen Koch oder der neuen Köchin des Jahres. Bis zum 31. März 2023 können sich Köche und Köchinnen aus Deutschland, der Schweiz, Österreich und Südtirol schriftlich für einen Platz im Vorentscheid bewerben, der am 22. und 23. Mai 2023 in der Scheck-In Kochfabrik in Achern stattfinden wird.

Die Wettbewerbsteilnahme hat sich zu einem der wichtigsten Karrieresprungbretter und Erfolgsgaranten der Branche etabliert. Zu ehemaligen Wettbewerbsteilnehmern zählen bekannte Größen wie Sebastian Frank vom Zwei-Sterne-Restaurant Horváth in Berlin, Tristan Brandt, Sternekoch und Patron von Restaurants weltweit, sowie Christian Sturm-Willms vom Ein-Sterne-Restaurant Yunico in Bonn. In den letzten zwölf Jahren hat der Wettbewerb schon über 200 Talente entdeckt, von denen über 50 mittlerweile mit einem oder zwei Michelinsterne ausgezeichnet sind. Auch für die achte Auflage rechnen die Veranstalter wieder mit mehreren hundert Bewerbungen, doch nur die 16 Besten können sich einen Platz im Live-Wettbewerb sichern.

Challenges im Wettbewerb 2023 &nbsp;

Bewerben kann sich jede(r) professionelle Köchin oder Koch mit Wohnsitz in Deutschland, Österreich, der Schweiz oder Südtirol. Um sich zu bewerben, muss ein eigens für den Wettbewerb kreierte Drei-Gänge-Menü eingereicht werden, das einen Warenwert von 16 Euro beziehungsweise 30 Schweizer Franken pro Person nicht überschreitet. Durch die Beschränkung des Warenkorbs sollen die Köche dazu angehalten werden, Menüs zu

kreieren, die wirtschaftlich und nachhaltig sind und in denen nicht etwa nur Luxuskomponenten verarbeitet werden. Außerdem gibt es für jeden Gang eine Challenge, die umgesetzt werden muss:

Vorspeise: Tatar (Zutaten frei ? darf vegan, vegetarisch, mit Fisch oder mit Fleisch sein)

Hauptspeise: Spanferkel

Dessert: Vegan & Zuckerfrei (erlaubt sind Agavendicksaft, Birkenzucker, Kokosblütenzucker, Ahornsirup, Dattelsirup, Stevia)

Die Bewerbung verläuft in zwei Schritten: Nachdem man sich unverbindlich über das