gastrotel

MESSEN & EVENTS

Koch des Jahres-Teilnehmer stehen fest

Wer wird der nächste Koch des Jahres? Die Teilnehmer für die diesjährige Ausgabe des renommierten Live-Wettbewerbs Koch des Jahres stehen nun fest / Foto: Erik Witsoe

Im schriftlichen Vorentscheid konnten sich 16 Kandidaten aus 400 Bewerbungen durchsetzen: Die Teilnehmer für die diesjährige Ausgabe des renommierten Live-Wettbewerbs Koch des Jahres stehen fest. Sie werden am 5. Mai in der Allianz Arena im Halbfinale des Wettbewerbs antreten.

Der Wettbewerb wird von einer hochkarätigen Jury begleitet, darunter Koryphäen wie Jan Hartwig, Tohru Nakamura, Mike Süsser, Heiko Antoniewicz, Rosina Ostler und vielen mehr. Sechs der Kandidaten werden sich für das Finale qualifizieren.

In seiner neunten Auflage bringt der Wettbewerb Koch des Jahres die Gastro-Elite in einem spannenden Wettkampf in der Allianz Arena in München zusammen. 400 Bewerbungen sind für den Wettbewerb eingegangen doch nur die besten sechzehn konnten sich einen Platz sichern. Dabei unterstreicht das hohe Niveau der Teilnehmer abermals den hohen Stellenwert und die Anerkennung, die der Wettbewerb in der Gastronomie genießt.

?Ob Sternekoch oder Betriebsgastronom ? Es gibt keinen vergleichbaren Wettbewerb, der Köchen eine Bühne auf diesem Niveau und in einem so anspruchsvollen Wettstreit bietet. Wer es in den Wettbewerb schafft, macht sich zweifellos einen Namen in der Branche!? betonen die Geschäftsführer Nuria Roig und Christian Kamm.

Das sind die Kandidaten für den Koch des Jahres 2024:

- Denis Brühl, Küchenchef, H. Bodendorf, Hotel Landhaus Stricker, Tinnum/Sylt; Assistent: Philipp Zeidan, Sous Chef, Lufthansa Seeheim, Seeheim-Jugenheim

- Daniele Di Sario, Küchenchef und Inhaber, Il Teatro, Karlsruhe; Assistent: Carsten Münch, Küchenchef, Freshfood Catering und Event, Durmersheim
- Vladimir Dykusar, Koch, Mook Group, Frankfurt; Assistentin: Kateryna Boniakevych, Köchin, Hotel-Restaurant Rhönblick, Petersberg
- Christoph Ehler, Sous Chef, Leonardo Royal Hotel, Nürnberg; Assistentin: Entihal Khatib, Chef de Partie, Leonardo Royal Hotel, Nürnberg
- Marcel Fege, Chef Patissier, Bogenhauser Hof, München; Assistentin: Elisabeth von der Osten, Commis de Cuisine, Bogenhauser Hof, München
- Alexander Högner, Küchenchef, Herzog, München; Assistentin: Sonja Denninger, Sous Chef, Herzog, München
- Christopher Knippschild, Inhaber & Küchenchef, The Dining Room, Cham (Schweiz); Assistent: Maximilian Lehmann, Küchenchef, Restaurant Friedrich?s, Konstanz
- Florian Kornexl, Küchenchef, Gasthaus Kornexl, Untergriesbach (Bayern); Assistent: Marcel von Winckelmann, Küchenchef, Restaurant Marcel von Winckelmann, Passau
- Hans Lange Rodriguez, Küchenchef, Teko by Lange Rodriguez, Essen; Assistentin: Maria Sinchico, Köchin, Teko by Lange Rodriguez, Essen
- Ivan Lazarenko, Küchenchef, Hallo Emil, Stuttgart; Assistent: Patrick Ködel, stellv. Küchenchef, Hallo Emil, Stuttgart
- Christian Loos, Sous Chef, Landhotel Weißes Ross, Illschwang (Bayern); Assistent: Alexander Baierl, Sous Chef, Meier Hilzhof, Pilsach (Oberpfalz)
- Simon Scheuerlein, Küchenchef, Bayerischer Hof, Spalt (Bayern); Assistentin: Lucia Ronellenfitsch, Chef de Partie, Bayerischer Hof, Spalt (Bayern)
- Philipp Schmidt, Sous Chef, The Japanese Restaurant, Andermatt (Schweiz); Assistent: Georg Raab, Sommelier, pankratz, Mainz
- Daniel Wallenstein, Sous Chef, Alois-Dallmayr Fine Dining, München; Assistent: Jonas Wiedemann, Chef de Partie, Alois-Dallmayr Fine Dining, München
- Jaspar Wcislo, Sous Chef Restaurant Agata?s, Düsseldorf; Assistent: Marcel Förster, Küchenchef, Agata?s, Düsseldorf
- Philipp Zumkeller, Küchenchef und Inhaber, FIDAN Chef & Gastro e.U., Baden-Baden; Assistent: Matias Acuña, Küchenchef, Flexi Cuisine, Baden-Baden

Neue Rekorde in der Allianz Arena

Dieses Jahr bricht das Wettbewerbsformat neue Rekorde: Über 35 Michelin Sterne und Gault Millau Hauben in einer Wettbewerbsjury gab es bisher noch nie. Als Juroren begleiten den Wettbewerb in der Allianz Arena in München einige der bekanntesten Namen der Kulinarikszene, darunter Drei-Sterne-Legende Dieter Müller, Sternekoch Heiko Antoniewicz (Antoniewicz GmbH, Werne), Tobias Bätz (Aura by Alexander Herrmann & Tobias Bätz, Wirsberg), Alina Meissner-Bebrout (Bi:Braud, Ulm), Tristan Brandt (Spitzenkoch und internationaler Patron kulinarischer Projekte), Nico Burkhardt (Gourmetrestaurant Nico Burkhardt, Schorndorf), Marco Gatterer (Berggericht, Kitzbühel (AT)), Matthias Gfrörer (Gutsküche, Tangstedt), Peter Girtler (Gourmetstube Einhorn, Mules, (IT)), Jan Hartwig (Jan, München), Tony Hohlfeld (Jante, Hannover), Denis Jahn (Laesâ,Stuttgart), Andreas Krolik (LaFleur, Frankfurt), Stefan Lenz (Falstaff Casino

Restaurant, Bregenz (AT)), Miguel Marques (Koch des Jahres 2023), Lucki Maurer (Spitzenkoch und Fleischexperte), Tohru Nakamura (Tohru in der Schreiberei, München), Yannick Noack (Purs, Andernach), Rosina Ostler (Alois ? Dallmayr Fine Dining, München), Christian Sturm-Willms (Yunico, Bonn) und Mike Süsser (TV-Koch).

Herausforderungen warten auf Kandidaten

Am 5. Mai haben die Teilnehmer im Live-Wettbewerb fünf Stunden Zeit, um ihr Menü für die Jury zuzubereiten und zu präsentieren. Ein überzeugender Auftritt sichert nicht nur den Einzug ins Finale, sondern auch die Chance auf den Titel sowie 5.000 Euro Preisgeld und weitere Sonderpreise, wie den Nachhaltigkeitspreis der Firma Hobart, der mit einer hochwertigen Profispülmaschine prämiert ist. Nur die besten Vier des Wettbewerbs dürfen ins Finale einziehen; zwei weitere Kandidaten können sich durch die Küchenparty-Challenge am Vorabend des Wettbewerbs für das Finale qualifizieren.

Programm-Highlights

Die Veranstaltung findet im VIP-Bereich der Allianz Arena statt. Gastgeber vor Ort ist der Catering Anbieter Do & Co. Neben dem Koch des Jahres Wettbewerb stehen zwei weitere Höhepunkte auf dem Programm dieses kulinarischen Events: So konkurrieren beim deutschen Vorentscheid des internationalen Wettbewerbs Copa Jerez drei Teams, bestehend aus Koch und Sommelier. Ihr Ziel: das perfekte Pairing von Menüs mit Sherry-Weinen. Das innovative Gastro-Symposium Spain Fusion, organisiert von den Machern der Madrid Fusion, lädt Fachbesucher zu einer immersiven Lern- und Ausstellerplattform ein. Hier haben Besucher die Gelegenheit, in die Welt der spanischen Kulinarik einzutauchen, lokale Produzenten kennenzulernen und sich von Experten und spanischen Spitzenköchen in Workshops und Master Classes inspirieren zu lassen. Tickets für das Halbfinale sind erhältlich unter