

Marvin Böhm ist Koch des Jahres 2022!



Marvin Böhm (rechts) vom Aqua in Wolfsburg sicherte mit seiner Assistentin und Kollegin Jana Böker (Zweite von links) den Sieg beim diesjährigen Wettbewerb Koch des Jahres 2022 / Foto: Erik

Witsoe

Sechs Profi-Köche standen im Finale des Live-Kochwettbewerbs Koch des Jahres. Rund 1000 Fachbesucher waren zugegen, als am 17. Oktober beim großen Finale im Kameha Grand in Bonn mit Marvin Böhm der neue Koch des Jahres gekürt wurde.

Sechs Ausnahmetalente ? Mario Aliberti vom Ivy in Karlsruhe, Marvin Böhm vom Aqua in Wolfsburg, Francesco D'Agostino vom Gioias & La Casita in Rheinau, Paul Decker vom Restaurant Lumi im Seezeitlodge Hotel & Spa in Gonneseiler, Niklas Oberhofer vom Epoca by Tristan Brandt im Waldhaus Flims Wellness Resort in Flims sowie Tim Steidel, angehender Küchenmeister, Hotelfachschule Heidelberg ? standen im Finale. Sie hatten sich im schriftlichen Vorentscheid und im Vorfinale gegenüber 300 Konkurrenten durchgesetzt und kämpften in Bonn um den Titel sowie 5.000 Euro Preisgeld.

Drei Gänge, vier Pflichtzutaten, 16 Euro Warenkorb ? diese Challenge galt es für die Finalisten am Wettbewerbstag zu bewältigen. Überzeugen mussten sie damit internationale Spitzenköche und Gastrokritiker. Unter der Schirmherrschaft von Drei-Sterne-Legende Dieter Müller versammelten sich in Bonn Drei-Sterne-Köchin Elena Arzak aus dem Arzak in San Sebastian, Oriol Castro vom Zwei-Sterne-Restaurant disfrutar in Barcelona (Platz 3 der Worlds 50 Best Restaurants), Mario Sandoval vom Zwei-Sterne-Restaurant Coque in Madrid, Sebastian Frank vom Zwei-Sterne-Restaurant Horváth in Berlin, Marco Müller vom Drei-Sterne-Restaurant Rutz in Berlin, Thomas Schanz vom Drei-Sterne-Restaurant schanz.restaurant in Piesport, Tobias Bätz vom Zwei-Sterne-Restaurant Alexander Hermann by Tobias Bätz in Wirsberg, Tony Hohlfeld vom Zwei-Sterne-Restaurant Jante in Hannover

und Jie Wang, Gastrokritikerin und Journalistin in Asien und Europa.

„Das Niveau der Kandidaten hat mich so begeistert und es tut mir so leid, dass es nur einen Sieger geben kann. Aber ich denke, es ist schon ein absoluter Gewinn hier dabei gewesen zu sein“, sagt Elena Arzak. Auch Jurypräsident Dieter Müller zeigte sich begeistert: „Ich begleite diesen Wettbewerb seit Anbeginn. Ich durfte über die Jahre schon so viele herausragende Talente mitentdecken und dabei sein, wie sich Koch des Jahres stetig weiterentwickelt hat. Doch was ich heute erlebt habe, war präzedenzlos – die Kandidaten, die kulinarischen Erlebnisse, die Jury, das ganze Event – einfach ganz großes Kino!“

Böhm überzeugt internationale Spitzenjury

Restlos begeistert waren die Spitzenjuroren schlussendlich von Marvin Böhm aus dem Drei-Sterne-Restaurant Aqua in Wolfsburg. Er sicherte sich neben Assistentin und Kollegin Jana Böker den Sieg. „Ich bin absolut sprachlos. Dieser Sieg ist für mich eine riesige Ehre und ich danke allen, die mich auf diesem Weg begleitet haben. Ich möchte gerne alle ermutigen für ihre Ziele zu kämpfen, so wie ich es beim Koch des Jahres getan habe.“

Neben Böhm auf dem Treppchen folgten Francesco D'Agostino mit Assistent Riccardo Ponti und Niklas Oberhofer mit Assistent Simon Bantle. Für Oberhofer nicht die einzige frohe Botschaft an diesem Tag – während des Wettbewerbs erhielt er auch die Nachricht, dass er seinen ersten Michelin-Stern erhalten hatte.

Riccardo Ponti & Simon Bantle sind Newcomer des Jahres

Beim diesjährigen Finale haben zum ersten Mal auch die Wettbewerbsassistenten ihre eigene Bühne bekommen. In einer extra Challenge übernahmen sie das Catering für eine Küchenparty mit 100 Personen. Hier musste jeder der sechs Wettbewerbsassistenten ein Gericht kreieren – bewertet wurde die Leistung von den Gästen. Hinterm Herd war die Rollenverteilung bei dieser Challenge umgekehrt: Der Assistent gab den Ton an und die Finalisten waren die Helfer. Hier konnten sich sogar gleich zwei Kandidaten mit ihrer Leistung hervorheben und wurden zum Newcomer des Jahres gekürt: Riccardo Ponti und Simon Bantle. Die beiden sind somit automatisch im Vorfinale von Koch des Jahres 2023.

Bühne frei für Personalmangel

Das Rahmenprogramm des Wettbewerbs war dem Thema Personalmangel verschrieben. So präsentierten sich einige personalsuchende Gastronomen auf der Bühne, um so potenzielle Arbeitnehmer unter den Gästen auf sich aufmerksam zu machen. Aber auch arbeitssuchende Gastrotalente durften sich auf der Bühne vorstellen. Außerdem standen Speed Datings, gemeinsamer Austausch und innovative Konzepte zum Match-Making an der Tagesordnung. Auch der Nachwuchs der Branche profitierte vom Event – über 200 Schüler der Hotelfachschule Heidelberg und der WIHOGA in Dortmund waren unter den Gästen und nutzten die Gelegenheit einige der renommiertesten Köche des Landes kennenzulernen, sich zu vernetzen und sich inspirieren zu lassen. „Es gibt aktuell kein größeres Problem im Gastgewerbe, als Personal zu finden. Es war uns wichtig, unsere Plattform zu nutzen, um Lösungen anzubieten, denn wir müssen gemeinsam dafür sorgen, dass diese Berufe und die Gastronomie nicht aussterben. Dass das Thema so viel Anklang gefunden hat, freut uns sehr. Es zeigt uns aber auch, dass wir hier in Zukunft noch mehr tun müssen“, sagt Veranstalterin Nuria Roig.

Balfegó Kaitai-Show mit Christian Sturm-Willms und Tristan Brandt

Als gastronomischer Paukenschlag eröffnete die Kaitai-Show von Balfegó die Main Stage zu

Beginn der Veranstaltung und erwies sich abermals als Publikumsmagnet. Die Gäste konnten hautnah erleben, wie ein Cutting-Master einen 150 Kilogramm schweren Blauflossenthunfisch tranchierte. Gemeinsam mit Nuria Vernis von Balfegó moderierten Christian Sturm-Willms vom Ein-Sterne-Restaurant Yunico in Bonn und Sternekoch und Consultant Tristan Brandt die Show und gingen dabei auf die einzelnen Teilstücke des Thunfischs und deren Verwendung ein. ?Zu sehen, wie so ein Koloss zerlegt wird, ist ein must-see für jeden Koch. Jedes Teilstück bietet so viele Möglichkeiten zur Verarbeitung in der Küche ? diese zu kennen und zu wissen, wie man sie verwendet ist immens wichtig!?, sagt Brandt. Auch für Sturm-Willms war dies eine besondere Erfahrung: ?Ich arbeite sehr viel mit Thunfisch und Balfegó ist in diesem Bereich weltweiter Vorreiter was Nachhaltigkeit und Transparenz angeht. Die Kaitai-Show ist einfach ein Highlight, das einem Thunfisch auf eine einzigartige Weise erleben und kennenlernen lässt.?

Weitere Prämierungen

Neben dem Titel Koch des Jahres 2022 wurden von den Sponsoren des Wettbewerbs weitere Preise vergeben, die besondere Leistungen der Kandidaten prämierten. Die von der EU geförderte Kampagne ?Jamonés Ibericos aus Spanien: Die Botschafter Europas in der Welt? verlieh jedem der sechs Finalisten einen Iberico Schinken für ihre kulinarische Leistung. Francesco D?Agostino überzeugte mit seiner nachhaltigen und ressourcenschonenden Arbeitsweise und erhält dafür den Nachhaltigkeitspreis des Offenburger Spültechnikherstellers Hobart. Er freut sich über eine Untertischspülmaschine der Serie Premax im Wert von 8.000 Euro, die ressourcenschonend arbeitet und mit der Top-Dry Trocknung ausgestattet ist. Der Zweitplatzierte des Wettbewerbs konnte darüber hinaus einen Preis von Friesenkrone für seine besonders kreative und ausgewogene Umsetzung seiner Vorspeise mit den neuen exklusiven Seidenmatjes des Unternehmens entgegen nehmen. Friesenkrone verlieh ihm einen Gutschein für einen Restaurantbesuch nach Wahl, inklusive Übernachtung im Wert von 1.000 Euro.

Mit seinen angerichteten Tellern überzeugte Mario Aliberti. Deswegen bekam er von der Firma Rosenthal den Best Plating Award verliehen. Den Best Spirit Award von Dynamic Professional sicherte sich Paul Decker, der mit seinem Team Spirit und kollegialem Verhalten in der Küche im Wettbewerb überzeugen konnte. Er freut sich über die Kombi Serie Junior von Dynamic im Wert von 670 Euro.

Ferner sicherte sich Marvin Böhm neben dem Gesamtsieg einen weiteren Preis. Von Tork erhielt er den Tork Hygienepreis ? eine Küchenausstattung mit Tork-Hygieneprodukten im Wert von 800 Euro ? für seine saubere Arbeitsweise während des Wettkampfs auf der Bühne.

Die Siegermenüs:

1. Platz: Marvin Böhm & Assistentin Jana Böker

Vorspeise: Matjes mit Rote Bete-Pflaumen Salat

Hauptspeise: Challandaise Ente mit Sauce Rouennaise | Steckrübe | Keulen Ragout

Dessert: Marone | Hagebutte | Pistazien | Schwarzwurzel

2. Platz: Francesco D?Agostino Assistent Riccardo Ponti

Vorspeise: Seidenmatjes von Friesenkronen | Ananas | Kokosmilch | Zitronenverbene |
Avocado | Erdnüsse

Hauptspeise: Mieral Ente | Pilze | Karotten | Schwarze Oliven | Petersilie

Dessert: Maronen | Hagebutte | Rum | Creme Fra?che | Sanddorn

3. Platz: Niklas Oberhofer & Assistent Simon Bantle

Vorspeise: Matjesgänseleber | Kombu | Pastinake

Hauptspeise: Challans Ente | schwarzer Knoblauch | fermentierte Waldheidelbeeren

Dessert: Marone | Hagebutte | Apfel | Schweizer Whiskey

