

MESSEN & EVENTS

Packendes Finale in Bonn



Miguel Marques (rechts, mit Urkunde) ist Koch des Jahres 2023 /
Foto: Erik Witsoe

Über tausend Fachbesucher aus der Gastronomie sowie prominente Gäste erlebten einen spannenden Live-Wettbewerb für Profi-Köche beim diesjährigen Koch des Jahres.

Der Wettbewerb für Profiköche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol fand am 13. November 2023 im Kameha Grand in Bonn seinen Höhepunkt. Sechs Kochtalente standen im Finale und kämpften vor tausend Fachbesuchern und einer internationalen Spitzenjury um den begehrten Titel.

In fünf Stunden mussten die Kandidaten ein Drei-Gänge-Menü in sechsfacher Ausführung zubereiten. Alles, was auf den Tellern landete, musste in dieser Zeit kreiert werden.

Anschließend blieben lediglich 20 Minuten, um 18 Teller an die Jury zu schicken. Die Menüs hatten dabei genaue Vorgaben. In der Vorspeise musste Norwegian Seafood Königskrabbe verarbeitet werden, im Dessert drehte sich alles um Moak Kaffee. Die größte Herausforderung erwartete die Finalisten jedoch beim Hauptgang. Sie erhielten einen vorgegebenen Warenkorb mit der Pflichtkomponente Reh und anderen Produkten, aus denen sie frei wählen durften. Die Schwierigkeit: Der Warenkorb wurde den Kandidaten erst am Abend vor dem Wettbewerb offenbart. Zusätzlich war die Verwendung des Rational Multibakers zur Zubereitung von mindestens einem Gang verpflichtend.

Die Finalisten am 13. November in Bonn

Antonio Amer Baqué ? Sous Chef im Restaurant Facil** in The Mandala Hotel, Berlin,

neben Assistent Willy Breitlow, Commis de Cuisine im Restaurant Horváth** in Berlin

Marcel Förster ? Küchenchef im Agata's*, Düsseldorf, neben Assistent Jasper Wcislo, Sous

Chef im Agata's* in Düsseldorf

Entihal Khatib ? Demi Chef de Partie im Levi des Leonardo Royal Hotel in Nürnberg, neben Assistent Christoph Ehler, Sous Chef im Levi

Miguel Marques ? Küchenchef im Alois By Dallmayr** in München, neben Assistent Peter Leibetseder, Chef de Partie im Alois by Dallmayr Fine Dining**

Simon Bantle ? Sous Chef im epoca by Tristan Brandt* im Sonnenberg in Zürich, neben Assistent Simon Scheuerlein, Junior Chef im Bayrischer Hof Spalt in Spalt

Marcel von Winckelmann, Küchenchef im Landgasthof zum Müller in Ruderting, neben Assistent Florian Kornexl, Küchenchef im Gasthaus Kornexl in Untergrießbach

Am Jurytisch nahmen internationale Größen der Spitzengastronomie Platz: Juan Amador (Amador***, Wien), Oriol Castro (disfrutar**, Barcelona), Sebastian Frank (Horváth**, Berlin), Martin Klein (Ikarus**, Hangar-7, Salzburg), Torsten Michel

(Schwarzwaldstube***, Baiersbrunn), Dreisternelegende Dieter Müller, Marco Müller (Rutz***, Berlin), Cornelia Poletto, Martina Puigvert Puigdevall (Les Cols**, Olot, Spanien), Erik Kragh Vilgaard (Jordnær**, Kopenhagen, Dänemark) und Sven Wassmer (Memories***, Bad Ragaz, Schweiz). Tim Mälzer begleitete als Ehrenjurymitglied den Wettbewerb ? sein Urteil floss allerdings nicht in die Gesamtwertung ein.

Als Sieger ging schließlich Miguel Marques und sein Assistent Peter Leibetseder hervor. Neben dem Titel konnte er sich über ein Preisgeld in Höhe von 5.000 Euro freuen. Auf Platz zwei folgte Marcel Förster mit Assistent Jaspas Weislo. Den dritten Platz belegten Marcel von Winckelmann neben Assistent Florian Kornexl. Kornexl sicherte sich zudem den Sieg der Assistenten-Challenge, die einen Tag vor dem Wettbewerb stattfand. Er ist damit Newcomer des Jahres 2023 und zieht automatisch in das Vorfinale von Koch des Jahres 2024 ein.

Überraschende Herausforderung für Mälzer

Am Abend der Preisverleihung wurde jedoch nicht nur der Sieger verkündet, auch TV-Koch Mälzer erlebte eine Überraschung. Sein Weg sollte ihn vom Jurytisch direkt in die Küche führen. Im Rahmen der Fernsehserie Kitchen Impossible sollte er in die Fußstapfen des frisch gekürten Koch des Jahres treten und den Hauptgang des Siegermenüs nachkochen. Ob ihm dies gelingt, wird sich in der neuen Staffel der Sendung herausstellen.

Sonderpreise für besondere Leistungen

Neben dem Hauptgewinn erhielten die Finalisten Sonderpreise im Gesamtwert von 15.000 Euro. So etwa der Nachhaltigkeitspreis von Spültechnikspezialist Hobart, der an Marcel von Winckelmann verliehen wurde. Er setzte sich im Wettbewerb besonders für Nachhaltigkeit ein und wurde mit der Spülmaschine Two-Level-Washer des Offenburger Herstellers belohnt.

Marques indes überzeugte ebenfalls bei der Plant-Based Challenge der beiden Unternehmen Beyond Meat und Violife Professional mit seiner veganen Kreation. Hier konnte er sich über einen Gutschein für einen Aufenthalt im Strandgut Resort in St. Peter Ording freuen.

Simon Bantle entschied mit seinem selbst kreierten Cocktail ?Der saure Italiener? das Online Voting der Cocktail-Challenge powered by S.Pellegrino für sich

Marcel Förster erhielt den Hygienepreis der Firma Tork und wurde mit einer

Küchenausstattung mit Hygieneprodukten des Unternehmens im Wert von 800 Euro belohnt. Die EU-Kampagne Jamones Ibericos aus Spanien würdigte zudem die kulinarische Leistung

aller Finalisten mit einem Iberico Schinken.

Weltpremiere bei der Afterparty

Nach der Preisverleihung heizte die energiegeladene Live-Performance von Knallblech den Gästen ein. Danach folgte eine Weltpremiere: eine einzigartige Fusion von Big City Beats - Space Club Kitchen und Koch des Jahres präsentierte einen Abend für alle Sinne. Zwölf Spitzen- und Sterneköche sorgten für kulinarische Highlights, während Star-DJ Paul Lomax zusammen mit Live-Musikern den Grand Dome in einen Dance-Floor verwandelte.

Neben dem Live-Wettbewerb lockten auch weitere Programm-Highlights die Fachbesucher nach Bonn. Vocento Gastronomía, die Macher der Madrid Fusion, präsentierten erstmals die Spain Fusion in Deutschland. Ein Fachsymposium, das die Gäste mit Produktpräsentationen, Demonstrationen und Masterclasses informierte und spanische Lebensmittelprodukte erlebbar machte. Außerdem präsentierten einige der zertifizierten Restaurants from Spain Deutschlands authentische und hochwertige spanische Küche mit den besten spanischen Produkten in einem exklusiven Foodcorner beim Koch des Jahres.

Weitere Highlights waren die Bühnenshow powered by Friesenkrone mit Sternekoch Jürgen Kettner, der den Klassiker Matjes durch seine alpine Kreation neu interpretierte sowie die Show des Projektes Jamon Iberico ? Botschafter Spaniens in der Welt mit Sternekoch Christian Sturm-Willms auch dem Yunico*, Bonn.

Mehr Informationen unter: