gastrotel

MESSEN & EVENTS

Restart-Event



Das Vorfinale Koch des Jahres fand am 18. und 19. Juli 2021 im Kameha Grand in Bonn statt / Foto: Koch des Jahres

Bühne frei für hohe Kochkunst, innovative Trends und brennende Themen hieß es am 18. und 19. Juli als sich das Who?sWho der Gastronomieszene zum ?Koch des Jahres? im Kameha Grand Bonn versammelte. Hunderte Besucher wohnten an den zwei Tagen dem Eventspektakel bei und waren live vor Ort als die letzten vier Finalisten des renommierten Wettbewerbs gekürt wurden. Für Veranstalterin Nuria Roig war das Event ein voller Erfolg: ?Unser Netzwerk nach so langer Zeit wieder zusammenzubringen war ein sehr wichtiger Schritt und hat uns auch wieder gezeigt, welch enorme Wichtigkeit solche Veranstaltungen haben ? trotz vieler neuer Möglichkeiten im digitalen Raum lässt sich das Liveerlebnis einfach nicht ersetzen. Wir sind sehr dankbar, dass wir durch die Treue unserer Partner, die Chance hatten vorauszugehen und freuen uns auf viele weitere impulsreiche und wegweisende Veranstaltungen von Koch des Jahres aber natürlich auch von unseren Branchenkollegen."

Vier Köche ziehen ins Finale ein

Insgesamt 16 Kochtalente kämpften im Kameha Grand um den Finaleinzug. Je acht Kandidatenteams traten pro Vorfinale gegeneinander an von denen sich nur die besten zwei für das Finale qualifizieren konnten. Innerhalb von sieben Stunden galt es für jeden der Kandidaten das eigens für den Wettbewerb entwickelte Drei-Gänge-Menü für insgesamt fünf Personen zuzubereiten. Überzeugen mussten Sie mit ihrer Leistung die hochkarätige Wettbewerbsjury die unter anderem mit Dreisternelegende Dieter Müller, Julia Komp, Tristan Brandt (959 Heidelberg, Heidelberg), Wolfgang Becker (Beckers Restaurant, Trier),

Carmelo Greco (Carmelo Greco, Frankfurt), Eric Menchon (Le Moissonnier, Köln) und Thomas Gilles (Clostermanns Hof Le Gourmet, Niederkassel-Uckendorf) besetzt war. ?Man kann stolz sein, so viele dekorierte Kollegen in der Jury dabeizuhaben, die wirklich auch einschätzen können, ob es schmeckt und was vielleicht nicht so gut war. Dass wir den Wettbewerb als Juroren unterstützen und unsere Bewertung abgeben, ist wichtig, denn was die Kandidaten hier leisten ist schon großes Kino?, sagt Jurypräsident Dieter Müller. Durchsetzen konnten sich am ersten Wettbewerbstag Stephan Haupt aus der Ente in Wiesbaden neben seiner Assistentin Zanda Mierkalne auf dem ersten Platz und Yann Bosshammer aus dem Opus V in Mannheim neben seinem Assistenten Logan Seibert auf dem zweiten Platz. Am zweiten Wettbewerbstag folgten ihnen Marvin Böhm aus dem Aqua in Wolfsburg neben der Assistentin Simone Kubitzek und Niels Möller aus dem Restaurant Merkles in Endingen am Kaiserstuhl neben des Assistenten Thomas Engler ins Finale. ?Das Spannendste ist immer zu sehen, wie unterschiedlich man den Warenkorb interpretieren kann. Die Menüs waren unfassbar vielfältig heute. Zu sehen, wie hoch das Niveau meiner Wettbewerbskollegen war und jetzt im Finale zu stehen, ist eine Ehre.? sagt Finalist Niels Möller.

Finale auf der Anuga

Die vier bekamen bei der Preisverleihung den goldenen Schlüssel von Friedr. Dick verliehen und ziehen neben Schweizer Sternekoch Fabio Toffolon (zum äusseren Stand, Bern) und dem badischen Küchenchef Francesco D?Agostino (Gioias Restaurant, Rheinau) ins Finale ein, die sich bereits beim ersten Vorfinale im Frühjahr 2021 in der Messe Stuttgart qualifiziert hatten. Die sechs Finalisten werden im Oktober 2021 auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln im Kampf um den prestigeträchtigen Titel und 10.000 Euro Preisgeld gegeneinander antreten.

Relevante Themen und innovative Konzepte

Neben dem Live-Wettbewerb rückten an den zwei Eventtagen auch andere Programmpunkte in den Vordergrund. In zwei Branchentalks wurden die Themen Moderne Betriebsgastronomie und Erfolgskonzepte der Coronazeit in den Fokus gestellt. Dafür waren die Branchenexperten Lukas Rohé (Leiter Produktentwicklung, Aramark) und Miguel Contreras (Küchenchef, TÜV Rheinland) sowie Christopher Wilbrand (Küchenchef, Hotel Restaurant Zur Post, Odenthal), Andreas Graeber-Stuch (General Manager, Kameha Grand Bonn), Marcel Kokot und Ronny Schreiber (Küchenchef & Sommelier, Troyka by Burgstuben Residenz, Heinsberg) zu Gast. Auch neue wegweisende Geschäftskonzepte für die Post-Covid-Welt wurden präsentiert, wie beispielsweise das neue Verkaufsmodell für Gastronomen ?The Tastecode?.

Nachhaltigkeit im Fokus

Auch, die ?Koch des Jahres?-Partner nutzten die Chance dem Branchennetzwerk die neuesten Trends auf dem Marktplatz oder in Live-Demonstrationen zu präsentieren. Vermehrt im Fokus war dabei das Thema Nachhaltigkeit. So widmete sich der französische Schokoladenhersteller Valrhona dem Thema: Alternative Patisserie mit pflanzlichen Texturen und Unilever Food Solutions & Langnese rückte mit den Future 50 Foods das Thema nachhaltige Ernährung ins Rampenlicht. Auch für Besucher aus dem Barbereich gab es in der ?Fill it up ? Barmix Session by S.Pellegrino? neue Tricks und Trends zu erkunden.

Kulinarisches Highlight ? Die Küchenparty

Ihr fulminantes Ende fanden die zwei Eventtage jeweils in der Küchenparty Deluxe Summer Edition, die direkt im Anschluss an die Preisverleihung stattfand. Bekannte Gesichter der Koch des Jahres-Familie und Lokalmatadoren aus der Bonner Region wohnten der Party bei.