

MESSEN & EVENTS

Sechs Köche ziehen ins Finale ein



Die Jury konnte sich über zahlreiche Drei-Gänge-Menüs freuen, anhand derer die besten Köche fürs Finale ausgewählt wurden / Foto: Koch des Jahres

Zwölf Köche und vier Köchinnen haben am 30. und 31. Mai in der Scheck-In Kochfabrik am Kochwettbewerb Koch des Jahres teilgenommen.

Für die 16 Talente galt es, ein Drei-Gänge Menü für fünf Personen in fünf Stunden zuzubereiten und in der anschließenden Servicezeit von insgesamt 20 Minuten an die Fachjury zu servieren. Das Menü musste folgende Vorgaben erfüllen: Vorspeise: Vegetarischer Gemüsegarten, Hauptspeise: Wild ? Maibock, Dessert: Alles rund um die Erdbeere - und durfte einen Warenwert von 16 Euro pro Person nicht überschreiten.

Im Live-Wettbewerb konnten sich Mario Aliberti (Küchenchef im Restaurant Ivy in Karlsruhe) neben Assistent Fabian Hanseln (Chef de Partie im Restaurant Ivy, Karlsruhe), Marvin Böhm (Souschef im Aqua***, Wolfsburg) neben Assistentin Jana Böker (Demi Chef, Aqua***; Wolfsburg), Paul Decker (Souschef im Restaurant Lumi, Seezeitlodge Hotel&Spa) neben Assistent Juliander Sartorius (Chef de Partie, Restaurant Lumi, Seezeitlodge Hotel & Spa, Gonneseweiler) und Tim Steidel (Souschef im Restaurant Hirsch, Tübingen-Kilchberg) neben Assistent Yannic Schimpf (Chef de Partie, Hotel Haus am See, Nonnenhorn) durchsetzen.

Bewertet wurde die Leistung der Teilnehmer von Jury-Vizepräsident Sebastian Frank (Horváth**, Berlin), Nico Burkhardt (Gourmetrestaurant Nico Burkhardt* ? Boutiquehotel Pfauen, Schorndorf), Tony Hohlfeld (Jante**, Hannover), den Zwillingbrüdern Dominik Sato (das Restaurant*, Congress Hotel Seepark Thun) und Fabio Toffolon (Restaurant zum Äusseren Stand*, Bern), Anton Gschwendtner (Restaurant Atelier**, Hotel Bayrischer Hof,

München), Philipp Kovacs (Goldberg**, Fellbach), Martin Fauster (Wolfshöhle, Freiburg), Andreas Krolík (Lafleur**, Frankfurt am Main), Boris Rommel (Gourmet-Restaurant Le Cerf**, Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe, Zweiflingen), Andreas Wittman (Ursprung*, Königsbronn) und Logan Seibert (959 Heidelberg, Heidelberg), sowie den technischen Juroren Jan Pettke (Scheck-In Kochfabrik, Achern), Patrick Lorenz (Upfield Deutschland) und Christian Thiele (Rational Deutschland).

Ich begleite den Wettbewerb seit Minute null - erst selbst als Teilnehmer und Titelträger danach als Vizepräsident der Jury. Ich bin begeistert, wie sich dieses Format entwickelt hat und natürlich welche Talente ich jedes Jahr aufs Neue entdecken darf. Eine solche Bühne ist für unsere Branche enorm wichtig?, sagt Sebastian Frank.

Niklas Oberhofer und Francesco D'Agostino ziehen mit Wild Card ins Finale ein

Neben dem Live-Wettbewerb erwartete die Kandidaten eine weitere Herausforderung und gleichzeitig auch die Chance ins Finale einzuziehen: Die Wild Card. An jedem der beiden Wettbewerbstage kochten acht der Teilnehmer (immer die acht Teams, die an diesem Tag nicht im Wettbewerb angetreten waren) bei der exklusiven Küchenparty am Abend. Hier galt es, ein Gericht für insgesamt 140 geladene Gäste unter Verwendung eines vorgegebenen Warenkorbs zu kochen. Die geladenen Gäste schlüpften dabei in die Rolle der Tasting-Jury. Das heißt sie bewerteten jedes der Gerichte und schickten durch Ihre Wertung pro Abend ein weiteres Team ins Finale.

Am Montag konnte sich Niklas Oberhofer (Epoca by Tristan Brandt, Waldhaus Flims Wellness Resort, Flims (CH)) neben Assistent Simon Bantle (Junior Souschef, Epoca by Tristan Brandt, Waldhaus Flims Wellness Resort, Flims (CH)) die Wild-Card sichern. Am Dienstagabend überzeugte Francesco D'Agostino (Gioias, Rheinau) neben Assistent Riccardo Ponti (Gioias Restaurant, Rheinau) das Publikum. Die beiden Küchenchefs zählen somit auch zu den sechs Finalisten, die im Herbst um den Titel kämpfen dürfen.

Weitere Sonderpreise für Teamspirit, Hygiene und die Balfego-Challenge

Eine weitere Zusatzchallenge erwartete die Kandidaten von der spanischen Firma Balfego. Während des Live-Wettbewerbs mussten die Kandidaten einen weiteren Gang an die Fachjury schicken, der den nachhaltigen Thunfisch Balfego in Szene setzte. Am meisten begeistern mit seiner Kreation konnte auch hier wieder an erster Stelle D'Agostino gefolgt von Böhm und Oberhofer auf Platz zwei und drei. Auf die drei Sieger wartet eine Reise zur Balfego Fischerei in Spanien. Der erste Platz hat sich zudem für das deutsche Vorfinale des internationalen Wettbewerbs Chef-Balfego qualifiziert.

Auch weitere wichtige Fähigkeiten, die einen hervorragenden Koch ausmachen wurden von den Wettbewerbssponsoren prämiert. So verlieh die Firma Essity den Tork Hygienepreis an Oberhofer und Sophia Birlem (Landesberufsschule für Hotel- und Gaststättenberufe, Tettang), weil sie sich durch eine höchst saubere und hygienische Arbeitsweise hervorgetan haben. Sie freuen sich über eine Küchenausstattung mit Tork-Hygieneprodukten im Wert von 800 Euro.

Dass nicht nur zählt was am Ende auf dem Teller landet, sondern auch ein wertschätzendes Miteinander hinterm Küchenblock verdeutlicht Dynamic Professional. Sie verliehen den Best Spirit Award an D'Agostino, weil er sich durch kollegiales Verhalten und einen respektvollen Umgang hervorgetan hat. Er freut sich über die Kombi Serie Junior von

Dynamic im von Wert 670 Euro.

Siegermenüs Wettbewerb:

Mario Aliberti:

Vorspeise: Un Giardino fresco ? Tomate | Chili | Tomate

Hauptspeise: Heimisches Reh | Sauce Rouennaise | Spitzkohl | Macadamianuss | Fregola Sarda

Dessert: Sporcamus Pugliese ? Mara de Bois | Basilikum | Olivenöl

Marvin Böhm

Vorspeise: ?Borscht trifft grüne Soße? ? Kohlrabi | Rote Bete | Graupen | Knoblauch

Hauptspeise: Maibock mit Blaubeeren und Blutwurstsauce ? Kartoffelkloß | Morscheln | Spargel

Dessert: Erdbeer-Gurken-Goldsafteis

Paul Decker:

Vorspeise: Karottentartar | Erbse | Rhabarber | Rapsemulsion

Hauptspeise: Maibock | Pilze | Buchweizen

Dessert: Waldbeere | Hafer | Wildkräuter

Tim Steidel:

Vorspeise: Artischocke | Erbse | Schalotten

Hauptspeise: Reh | Sellerie | Preiselbeere

Dessert: Erdbeere | Hafer | Milch

Siegergerichte Wild-Card:

Niklas Oberhofer:

Balfego | Corne de gatte Kartoffeln | Sesam | Tosazu

Francesco D'Agostino:

Mais Taco | konfierte-pulled-Bäckchen vom Thunfisch mit ?Tomami Japan? | Tomaten |

Tomami#2-Mayonnaise | Avocado | Popcorn | Mango | Zwiebelgewächs