

BRANCHENNEWS

## Weitere Finalisten stehen fest



Fahren zum Koch des Jahres-Finale nach Köln: Dominik Sato (Zweiter von links) und Marco Raudenbusch (Zweiter von rechts) mit ihren Assistenten Fabian Aebi und Mona Schmid / Foto:

Melanie Bauer Photodesign

**Der Weg zum Finale ist geebnet:** Marco Raudenbusch, Lebensmittelkontrolleur im Rhein-Neckar-Kreis, und Dominik Sato, Souschef im Congresshotel in Thun, haben das zweite Vorfinale des Wettbewerbs Koch des Jahres für sich entschieden.

Im Oktober kommenden Jahres werden die beiden im Finale auf der Anuga in Köln antreten und gegen vier weitere Finalisten antreten, um den renommierten Titel Koch des Jahres und 10.000 Euro Preisgeld zu gewinnen.

Insgesamt 120 Bewerbungen waren für den Live-Wettbewerb in Heidelberg eingegangen. Sechs Teilnehmer aus Deutschland, Schweiz und Österreich qualifizierten sich für dieses Vorfinale, darunter erstmals seit langer Zeit wieder eine Frau. Lena König aus dem Restaurant Gallery in Berlin konnte sich gegen ihre männlichen Mitbewerber durchsetzen und beim Wettbewerb ihr Talent zeigen. Zudem qualifizierten sich zum ersten Mal in der Geschichte von Koch des Jahres gleich drei Lokalmatadore aus der Region Heidelberg für den Wettbewerb. Mit geübten Griffen zauberte jeder der Teilnehmer ein Drei-Gänge-Menü für die Tasting Jury. Hunderte von Fachbesuchern verfolgten den Wettbewerb.

Lebensmittelkontrolleur Marco Raudenbusch, mit Assistentin Mona Schmid, aus der Heidelberger Gegend konnte mit seiner Kreation um Forelle und Wildgarnele in der Vorspeise und Taube im Hauptgang den Wettbewerb für sich entscheiden. Zweiter wurde Dominik Sato neben Assistent Fabian Aebi aus dem Congresshotel Seepark in Thun (Schweiz). Für ihre Leistung erhielten die Köche den 'Goldenen Schlüssel' zum Finale, ein vergoldetes Messer der Firma Friedr. Dick.

## Ganztieransatz und andere Herausforderungen

Es ist immer wieder schön zu sehen, wie viele Köche sich bewerben. Das Niveau ist unglaublich hoch. Um uns unseren Job als technische Jury etwas einfacher zu machen, haben wir deshalb zur fünften Auflage von Koch des Jahres Challenges eingeführt, die die Teilnehmer zu 100 Prozent erfüllen müssen. Und was kann ich sagen? das Niveau steigt weiterhin. Deutschland ist also alles andere als auf einem absteigenden Ast der Gastronomie?, so der technische Juror Miguel Contreras vom TÜV Rheinland, Köln. Konkret bedeutete dies, dass in der Vorspeise Krustentiere und Fisch zu verarbeiten waren. Der Hauptgang drehte sich um einen Ganztieransatz vom Geflügel. Das Dessert stellte mit Fruchtkuvertüre Inspiration Yuzu, Blumenkohl und Kaffee eine besondere Herausforderung dar. Die Begrenzung des Warenwertes durfte wie immer 16 Euro pro Menü nicht überschreiten.

## Sonderpreise für Dessert, Nachhaltigkeit und Kreativität

Der Hauptwettbewerb war in der halle02 nicht die einzige Herausforderung. Die Sponsoren von Koch des Jahres vergaben weitere Preise. Carte D'Or by Langnese vergab den ?Legendary Dessert?-Preis: Dieser ging diesmal nach Baden-Württemberg zu Marco Raudenbusch. Unilever Food Solutions vergab wieder den ?Sustainability Award? an den Teilnehmer mit dem wenigsten Lebensmittelmüll. Lena König, neben Assistent Florian Hommens, aus dem Restaurant Gallery in Berlin konnte diesen Preis gewinnen. Die SJØ-Challenge von Friesenkrone wurde dieses Mal bei der exklusiven Vorpremiere ausgefochten. Die Teilnehmer und ein Wildcard-Gewinner kreierten für die achtköpfige Jury Kreationen um den SJØ. Die Ehrung inklusive eines 500-Euro-Restaurantgutscheines ging überraschenderweise an zwei Gewinner, da sie die identische Punktzahl erreicht hatten: Dominik Sato und Wildcard-Gewinner Nicolas Rathge aus dem Restaurant Gogärtchen auf Sylt.

## Querdenker diskutierten über die Gastronomie der Zukunft

Die Workshops der KDJ-Partner Pacojet, Unilever Food Solutions, Carte D'Or, Ron Zacapa und Valrhona waren begehrt. Balfegó begeisterte mit seiner Kaitai-Show mit dem Protagonisten, dem 226-Kilogramm-Thunfisch, alle Besucher. Koch des Jahres lud wieder sechs Gastronomen aus Süddeutschland ein, die als ?Querdenker-Generation? über Herausforderungen und Verantwortung der Gastronomie diskutierten. Eine Überraschung eröffnete die Küchenparty nach dem Wettbewerb: Tänzer der Tanzschule Feil aus Heidelberg animierten die Gäste mit einem Flashmob zum Tanzen.

Das Team von Koch des Jahres plant derweil schon das dritte Vorfinale. Location und Datum stehen noch nicht fest. Alle Informationen für Bewerber und zum kommenden Event unter