

MESSEN & EVENTS

Wettbewerb um den Titel Chef Balfegó



2022 nahm Maximilian Krämer für Deutschland am internationalen Finale des Chef Balfegó teil / Foto: wearebrava

Deutschland nimmt zum zweiten Mal am internationalen Wettbewerb Chef Balfegó teil. Für den nationalen Vorentscheid haben sich sechs Ausnahmetalente qualifiziert. Am 2. Oktober werden sie im Kameha Grand in Bonn vor einer Jury antreten und zwei Gerichte mit dem Balfegó Blauflossen Thunfisch präsentieren. Der Sieger wird Deutschland im internationalen Finale von Chef Balfegó in Madrid vertreten, wo er sich gegen die Vertreter aus Spanien, Italien und Portugal behaupten muss.

Bereits seit 2017 findet der Wettbewerb in Spanien statt und zählt zu den bedeutendsten gastronomischen Veranstaltungen in Europa. Seit 2022 dürfen auch Deutschland und Italien als Gastländer am Wettbewerb teilnehmen gefolgt von Portugal im Jahr 2023. Allein in Deutschland sind Dutzende Bewerbungen für die Teilnahme am deutschen Chef Balfegó Wettbewerb eingegangen, doch nur die sechs Besten wurden auf Grund der eingereichten Rezepturen ausgewählt, um ihr Können im nationalen Vorentscheid unter Beweis zu stellen. Joan Grau, Marketing Manager der Balfegó Group, betont die Bedeutung des Wettbewerbs: „Wir freuen uns sehr über die steigende Bekanntheit des Wettbewerbs in Deutschland und sind begeistert vom extrem hohen Niveau der Bewerbungen. Der Thunfisch spielt auch in der deutschen Gastronomie eine große Rolle, und wir freuen uns, diesem einzigartigen Produkt und den talentierten Köchen eine Bühne zu bieten.“

Die Finalisten für den deutschen Vorentscheid von Chef Balfegó sind:

Matias Acuña, Sous Chef, Restaurant Nigrum, Baden-Baden

Matthias Barthelmes, „The Garden“ Allianz, München

Peter Bogdanovic, Küchenchef, Gasthaus Sternen, Singen

Jürgen Birth, Küchenchef, Estima by Catalana, Erfurt

Enrico Hirschfeld, Küchenchef Schillingshof, Groß Schneen, Friedland (Niedersachsen)

Mathias Jüngling, Sous Chef, Seezeitlodge Hotel & Spa, Gonneseiler

Die Herausforderungen für die Finalisten

Am Wettbewerbstag müssen die Finalisten vor der Jury zwei Gerichte mit Blauflossen-Thunfisch präsentieren, wobei eines der Gerichte mit Thunfischlende zubereitet werden muss. Für die Zubereitung steht den Köchen jeweils eine Stunde pro Gericht zur Verfügung. Die Leistung der Teilnehmer wird von Sterneköchen wie Tohru Nakamura (Tohru in der Schreiberei**, München), The Duc Ngo (unter anderem Kuchi, Berlin) und Christian Sturm-Willms (Yunico*, Bonn) bewertet.

Strategische Partnerschaft vor Ort

Die Balfegó Gruppe erhält tatkräftige Unterstützung von der Roika Solutions bei der Organisation des nationalen Vorentscheids in Deutschland. Roika Solutions ist insbesondere für ihre Live-Veranstaltungen Koch des Jahres und Pâtissier des Jahres bekannt. Wir pflegen seit Jahren eine enge Partnerschaft mit der Balfegó Gruppe. Aufgrund ihrer einzigartigen Unternehmensphilosophie und ihres hochwertigen Produkts sind sie eine zentrale Stütze in der Spitzengastronomie. Wir freuen uns sehr, sie dabei zu unterstützen mit ihrem Wettbewerb in Deutschland eine neue Bühne für die Talente der Spitzenküche zu schaffen?, sagt Nuria Roig, Geschäftsführerin von Roika.

Internationales Finale in Madrid

Der Gewinner des Vorentscheids wird Deutschland im Finale von Chef Balfegó vertreten, das am 23. Oktober 2023 in der internationalen Kochschule Le Cordon Bleu in Madrid stattfindet. Dort wartet die Gelegenheit, sich auf internationaler Ebene einen Namen zu machen und sein Können vor einer Spitzenjury zu beweisen. Durchsetzen muss sich der deutsche Sieger gegenüber fünf Kandidaten aus Spanien und je einem Vertreter aus Italien und Portugal. Neben dem Titel Chef Balfegó winken Preise im Wert von 20.000 Euro, darunter eine Reise nach Japan für zwei Personen und japanische Spezialmesser zum Schneiden von Fisch.

Was für eine enorme Chance das ist, weiß aus erster Hand der ehemalige Finalist Maximilian Krämer, der Deutschland 2022 im Wettbewerb verteidigen durfte: Die Teilnahme in Madrid war ein außergewöhnliches Erlebnis. Sich auf einer solcher Bühne und vor solchen Kochgrößen präsentieren zu dürfen war eine totale Bereicherung. Dazu war es unfassbar spannend sich mit internationalen Kollegen auszutauschen und Einblicke in deren Arbeit zu bekommen.?

Event für Fachbesucher aus der Gastronomie

Am 2. Oktober öffnet das Kameha Grand in Bonn ab 16 Uhr die Türen für interessierte Fachbesucher aus dem Gastgewerbe. Die Gäste erwartet ein Abendprogramm mit Balfegó Kaitai-Show, bei der ein Blauflossenthunfisch von einem Cutting-Meister live tranchiert wird und vielen kulinarischen Highlights rund um den Balfegó Tuna beim entspannten Cocktaildinner nach der Preisverleihung.

Alle Interessierten können sich . Die Tickets werden für Fachbesucher kostenlos vom Veranstalter Balfegó zur Verfügung gestellt.