gastrotel

GASTROTEL WEEKLY

Fabio Toffolon setzt sich an die Spitze



Fabio Toffolon (Mitte rechts) ist Koch des Jahres 2021 und wurde im Finale tatkräftig von seinem Assistenten Fabian Dierauer (Mitte links) unterstützt / Foto: Erik Witsoe

Am 11. Oktober wurde die Culinary Stage in Halle 7 auf der Anuga in Köln Schauplatz eines der spannendsten Wettkampfspektakel der Branche. Die besten sechs Köche aus insgesamt über 300 Bewerbern aus der gesamten DACH-Region hatten sich in drei Vorfinalen bis an die Spitze gekämpft und durften nun vor den Augen von über Tausenden Fachbesuchern, Pressevertretern und bekannten Spitzenköchen, die es dieses Jahr wieder auf die weltweit größte Ernährungsmesse Anuga zog, um den Titel ?Koch des Jahres? und 10.000 Euro Preisgeld kochen.

Für Jurypräsident und Drei-Sterne-Legende Dieter Müller war es eines der stärksten Finale der zehnjährigen Wettbewerbsgeschichte: ?Dass Küchenchefs und Souschefs eines solchen Kalibers im Finale stehen, zeigt welches Gewicht und welche Bedeutung der Titel hat, der hier verliehen wird. Entsprechend hoch waren die Erwartungen von uns Juroren doch ein Menü hat es tatsächlich geschafft, diese Erwartungen noch zu übertreffen.? Auch Spitzenköchin Julia Komp und Sternekoch Christian-Sturm-Willms, die die Menüs live auf der Bühne verköstigt hatten, deren Wertung jedoch nicht in das Urteil einfloss, zeigten sich vom hohen Niveau der Finalisten begeistert: ?Ein Gänsehautmoment jagte den nächsten ? es ist wirklich unfassbar was für ein Talent heute in den Kochboxen zu sehen war,? so Sturm-Willms.

Die Herausforderungen im Finale ? Hochkarätige Jury

Sieben Stunden hatten die Finalisten am Wettbewerbstag Zeit, gemeinsam mit ihren Assistenten ihre Drei-Gänge-Menüs für insgesamt fünf Personen zuzubereiten. Dabei musste

das Menü folgende Challenges erfüllen:
Vorspeise: Vegan mit Hülsenfrüchten und Datteln
Hauptspeise: Vier Teile vom Kalb, davon zwei Innereien
Dessert: Cremiges, Eisiges, Fruchtiges, Gebackenes, Warmes
Unter der Schirmherrschaft von Müller versammelten sich in der Jury die Besten der Besten um den neuen Koch des Jahres zu küren, darunter Sebastian Frank (Horváth**, Berlin), Torsten Michel (Traube Tonbach, temporaire***, Baiersbronn), Clemens Ramblicher (Waldhotel Sonnora***, Dreis), Eric Menchon (Le Moissonnier**, Köln), Dominik Sato (dasRestaurant*, Congress Hotel Seepark, Thun /CH), Thomas Schanz (schanz.restaurant**, Piesport) und Tristan Brandt (959, Heidelberg).
Der Titel bleibt in der Schweiz und in der Familie
Überzeugen konnte schlussendlich Fabio Toffolon, Küchenchef im Restaurant zum Äusseren Stand* in Bern, mit seinem Assistenten Fabian Dierauer. Er sicherte sich neben dem Titel 10.000 Euro Preisgeld. Mit seinem Sieg bleibt der Titel nicht nur in der Schweiz, sondern auch in der Familie. Toffolon tritt nun in die Fußstapfen seines Zwillingsbruders Dominik Sato, der sich 2019 den Titel erkochte. Auf Platz zwei folgten Yann Bosshammer, Souschef im Opus V** in Mannheim, mit seinem Assistenten