

GASTROTEL WEEKLY

Fünf Köche und eine Köchin im Finale



Die sechs Finalisten im Wettbewerb Koch des Jahres (von links nach rechts): Marcel von Winkelmann, Entihal Kathib, Marcel Förster, Simon Bantle, Antonio Amer Baqué und Miguel Marques / Foto: Melanie Bauer Photodesign

Nach zwei Wettkampftagen am 22. und 23. Mai 2023 stehen die sechs Finalisten des Wettbewerbs Koch des Jahres fest. Sechzehn Teams haben in Achern um den Einzug ins Finale gekämpft. Miguel Marques (Alois by Dallmayr**, München), Antonio Amer Baque (Facil**, The Mandala Hotel, Berlin), Marcel Förster (Agata?s*, München) und Entihal Khatib (Levi, Leonardo Royal Hotel, Nürnberg) konnten die zwölfköpfige Spitzenjury mit ihrem Wettbewerbsmenü überzeugen und sicherten sich so ihren Platz im Finale. Simon Bantle (Epoca by Tristan Brandt*, Waldhaus Flims Wellness Resort & Spa, Flims/CH) und Marcel von Winkelmann (Landgasthof zum Müller, Ruderting) begeisterten mit ihrer Performance bei der Küchenparty über 170 Gäste aus der Spitzengastronomie und sicherten sich so über den Publikumsentscheid ihren Platz in der Endrunde. Neben dem Finaleinzug wurden einige Kandidaten zusätzlich mit Sonderpreisen der Sponsoren ausgezeichnet. Das Finale wird am 13. November 2023 in Bonn stattfinden.

Vier Kochtalente überzeugen mit ihrem Menü

Mit einem Drei-Gänge-Menü mussten die Kandidaten im Vorfinale die Jury begeistern. Die Vorgaben dafür waren ein Warenkorbwert von 16 Euro pro Person, Tatar in der Vorspeise, gefolgt von einer Hauptspeise mit Spanferkel und einem veganen und zuckerfreien Dessert. Nach fünf Stunden Vorbereitungszeit blieben den Teilnehmern 20 Minuten, um ihre Teller in sechsfacher Ausführung anzurichten und ihre Kreationen der Jury persönlich zu präsentieren.

An den zwei Wettkampftagen nahmen jeweils bis zu zwölf Spitzen- und Sterneköche am

Jurytisch Platz, um die Leistungen der Teilnehmer zu bewerten. Insgesamt waren es 18 Juroren, die ihre Expertise im Vorfinale einbrachten, darunter Tristan Brandt (Spitzenkoch und internationaler Patron für kulinarische Projekte), Daniel Gottschlich (Ox und Klee**, Köln), Torsten Michel (Schwarzwaldstube***, Baiersbrunn), Robert Rädels (Oben*, Heidelberg), Manuel Ulrich (Ösch Noir**, Donauschingen), Tobias Bätz (Alexander Hermann by Tobias Bätz**, Wirsberg), Wolfgang Faßbender (Journalist und Gastrokritiker), TV-Koch Benedikt Faust, Dominik Sato und Fabio Toffolon (The Japanese Restaurant* & The Japanese by The Chedi*, Andermatt/CH), Thorsten Bender (sein**, Karlsruhe), Yannick Noack und Sebastian Kraus (Purs**, Andernach), Nico Burkhardt (Gourmetrestaurant Nico Burkhardt* ? Boutiquehotel Pfauen, Schorndorf), Alexander Hohlwein (360°*, Limburg an der Lahn), Herbert Brockel (Burg Nideggen - Brockel Schlimbach*, Nideggen), Ricky Saward (Seven Swans*, Frankfurt am Main) und Ben Benasr (Ritzi Gourmet*, Stuttgart). Bewertet haben sie die Wettbewerbsmenü nach den Kriterien Kreativität, Technik, Textur, Präsentation und Geschmack.

Ich begleite den Wettbewerb schon seit vielen Jahren als Juror, weil es eine der wichtigsten Plattformen für unseren Beruf und unseren Nachwuchs ist. Es ist jedes Mal inspirierend den Ehrgeiz und das Talent der Köche live mitzuerleben. Diesmal wurde die Messlatte ein weiteres Mal höher gesetzt und das Niveau auf dem hier abgeliefert wurde war unfassbar hoch, so Spitzenkoch und internationaler Patron kulinarischer Projekte Tristan Brandt.

Koch des Jahres ist der anspruchsvollste Wettbewerb für Köche ? hier ist handwerkliche Exzellenz vorausgesetzt. Trotz sehr herausfordernder Challenges im diesjährigen Wettbewerb war ich begeistert von der Komplexität der Gerichte, die ich heute auf dem Teller erlebt habe, was zeigt, mit welcher Intensität die Kandidaten sich auf den Wettbewerb vorbereitet haben, ergänzt Torsten Michel.

Als technische Jury begleiten den Wettbewerb Jan Pettke (Scheck-In Kochfabrik, Achern), Patrick Lorenz (Upfield, Deutschland), Christian Thiele (Rational, Deutschland), Marvin Böhm (Aqua***, Wolfsburg) sowie Fabrice Ohlmann (Epoca by Tristan Brandt*, Waldhaus Flims Wellness Resort & Spa, Flims/CH) als Servicejury ? auch ihr Urteil rund um die Themen Ressourcen Management, Waste Management, Zeitmanagement und Hygiene floss in die Bewertung mit ein.

Am Ende standen Miguel Marques, Antonio Amer Baque, Marcel Förster und Entihal Khatib als erste Kandidaten für das Finale in Bonn fest.

Über 300 Spitzengastronomen als Tasting Jury

Ein großes kulinarisches Highlight waren die zwei Küchenpartys, die jeweils im Anschluss an den Live-Wettbewerb stattfanden. Hier versammelten sich pro Abend rund 170 geladene Spitzengastronomen aus ganz Deutschland, um als sogenannte ?Epicurean Jury? je einen weiteren Kandidaten ins Finale zu schicken. ?Für uns ist es eine große Ehre so viele hoch geschätzte Kollegen aus der Spitzengastronomie an den Tisch zu bitten, damit sie gemeinsam mit uns eine neue Riege aufstrebender Köche und Köchinnen entdecken und diesen wundervollen Beruf nach vorne bringen?, sagt Veranstalterin Nuria Roig.

Am Montagabend konnte sich Simon Bantle und sein Assistent Simon Scheuerlein (Bayrischer Hof Spalt, Spalt) durchsetzen, einen Tag später waren es Marcel von Winkelmann und sein Assistent Florian Kornexl (Esszimmer by Käfer**, München). Omas Küche, pflanzenbasiert und Hygiene

Neben dem Wettbewerb hatten die Teilnehmer die Gelegenheit, sich in weiteren Challenges zu beweisen.

Beyond Meat und Violife sponsern den Plant-Based Future Award und forderten die Kandidaten auf, ein zusätzliches Gericht mit den neuen Beyond Meat Steak Pieces und einem veganen Violife Produkt zu zaubern. Diese Gerichte wurden auch von der Wettbewerbsjury verköstigt. Hier konnte sich abermals Marcel von Winckelmann und Simon Bantle den Sieg sichern. Sie freuen sich über einen Weber Grill und einem BBQ-Package mit Violife & Beyond Meat Produkten und Merchandise.

Friesenkrone wiederum setzte auf die Liebe zu Omas Küche. In der Omas Homemade-Edition wurden klassische Fischprodukte wie Matjesfilets, Bratheringe, Gabelrollmops und Seelachsschnitzel von den Kandidaten in Gerichte verwandelt, die von ihren eigenen Omas inspiriert waren. Als Juroren begleiteten Johann Grassmugg (Vize Präsident Verein der Köche), Günte Überle (Restaurant Herrenmühle, Heidelberg), Erik Pratsch (Hotelfachschule Heidelberg), Josef Gross (ehem. Landesvorsitzender im Verband der Köche), Gudrun Baumann (Rhein Neckar Eventlocations, Ladenburg) und Michele Bentz (Scheck-In Kochfabrik, Achern) diese Sonderchallenge. Am meisten begeisterten hier die Kandidaten Hans Lange Rodriguez (Rotisserie du Sommelier, Essen), Marcel von Winckelmann, Marcel Förster und Miguel Marques. Diese vier dürfen beim Event 'Kochen am Meer' powered by Friesenkrone am 18. und 19. Juni teilnehmen.

Das sie nicht nur Kunst auf den Teller, sondern auch ins Glas bringen können, mussten die Kandidaten in einer weiteren Challenge von S.Pellegrino & Acqua Panna beweisen. Für diese Challenge sollen die Teilnehmer die Sanpellegrino Bio Limonaden Limonata und Aranciata sowie Sanbitter verwenden, um einen Cocktail zu kreieren. Über Social Media werden diese Rezepturen in den kommenden Wochen präsentiert und durch ein Online Voting die besten Drinks ermittelt. Die Gewinner Drinks werden beim großen Finale von Koch des Jahres am 13. November im Kameha Grand in Bonn präsentiert.

Essity legte ein Augenmerk auf Hygiene. Durch ihre höchst saubere und hygienische Arbeitsweise haben sich Entihal Kathib und Marcel Förster hervorgetan und sicherten sich eine Küchenausstattung mit Tork-Hygieneprodukten im Wert von 800 Euro.

Finale im November in Bonn

Das Finale des Wettbewerbs findet am 13. November 2023 im Kameha Grand in Bonn statt. Die Finalisten werden ein neues Menü kreieren und eine internationale Spitzenjury überzeugen. Neben dem Wettbewerb erwartet die Besucher ein spannendes Rahmenprogramm. Zudem wird am 14. November das Finale des Wettbewerbs Patissier des Jahres in derselben Location stattfinden.

Mehr Informationen unter:

Siegermenüs im Wettbewerb:

Antonio Amer Baqué

Vorspeise: Hamachi | Austern | Grüne Papaya | Dill
Hauptspeise: Spanferkel | Süßkartoffel | Sobrassada | Aprikosen
Side dish: Ragout aus der Maske und Backe vom Spanferkel mit Alioli und Sauerteigbrot
Dessert: Kiwi | Staudensellerie | Haselnuss | Kaffee

Marcel Förster

Vorspeise: Rote Beete | Meerrettich | Passionsfrucht
 Hauptspeise: Spanferkel Bauch |
Topinambur | Pomelo
 Dessert: Kokos | Mango | Pandan

Miguel Marques:

Vorspeise: Holz Makrele Dill | Ajo Blanco | Rettich
 Hauptspeise: Mexikanisches und
portugiesisches Bankett
 Dessert: Topinambur | Birne | Passionsfrucht

Entihal Kathib

Vorspeise: Jakobsmuschel-Tartar | Rettich | Labneh | Minze
 Hauptspeise:

Spanferkel-Ru?cken | Baba Ganoush | Harissa
 Dessert: Kokos-Mahalbi Dattel |

Blaubeere

Siegergerichte Küchenparty:

Simon Bantle

Beyond Meat Dim Sum | Waldpilze | Koriander | Fichte

Marcel von Winckelmann

Alpen Jause! | Philadelphia-Frischkäse Kräutermousse | Schwarzbrot | geräuchertes

Maibocktatar | Bärlauch | Radieschen Relish | Schwarze Johannisbeere | Maiwipferl