



Well done Tomasz and Peter! Gewinner des 1. Vorfinals in Achern 2016

In einem knappen Rennen um das geschmacklich und ästhetisch hochwertigste 3-Gänge-Menü haben sich Tomasz (1. Platz) vom VINO E CULTURA Görlitz und Peter Bogdanovic (2. Platz) vom Hotel & Restaurant Mohren Insel Reichenau heute gegen ihre vier Mitstreiter durchgesetzt. Rund 500 Fans der gastronomischen Künste haben den heutigen Tag mit uns verbracht und Koch des Jahres somit zur einzigartigen Plattform zur Förderung und Vernetzung der Sterneküche im deutschsprachigen Europa werden lassen. Danke an alle, die dabei waren!

Die überzeugenden Gewinnermenüs

Tomasz überzeugte die kritische Sternejury mit Lamm Bauch / Artischockenpüree / gegrillte Schalotten / Rotebeete / Kirschsauce als Vorspeise, Karpfen / Gänsestopfleber / Rüben / Heu / Boullion aus getrockneten Steinpilzen als Hauptgang und Apfelkuchen mit geräucherter Creme und Quittenmarmelade als Nachspeise (unten links). „Besonders das Dessert hat beeindruckt und es gab keine Qualitätsschwankungen“ begründet Sebastian Frank (Horváth**, Berlin) aus der Jury die Entscheidung. Als Zweitplatziertes hob sich Peter von den anderen vier Konkurrenten ab. Er präsentierte als Vorspeise Glen Douglas Lachs, als Hauptgang Eifler Ur-Lamm und als Nachspeise Staudensellerie mit Joghurt, Limette und Szechuanpfeffer (unten rechts).

Neben den Tickets zum Finale, das im Herbst 2017 auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln stattfinden wird, gewannen beide den „Schlüssel zum Finale“: ein hochwertiges goldenes Küchenmesser von Friedr. Dick. Saro Gastro Products vergab zudem eine hochwertige digitale Mikrowelle an den Sieger sowie einen Dörrautomaten an jedes teilnehmende Team. Trabski konnte darüber hinaus den von der Better Desserts Initiative (Langnese/Service-Bund) vergebenen Sonderpreis einer Kurzreise nach Mallorca für sich gewinnen. Über eine Smoking Gun, die von Ron Zacapa als Sonderpreis verliehen wurde, konnte sich der Kandidat Roland Lamprecht freuen. Ómina Romana hat sich ebenfalls etwas Besonderes für das Engagement der mitwirkenden ausgedacht und lädt alle Teilnehmer, iChefs und Young Talents auf eine Italienreise ein.



Workshop, Talk und gutes Essen – was will man mehr!?

„Die große Familie wächst jedes Jahr mehr, einfach genial“, resümiert Robert Rädle (Restaurant oben*, Landgut Lingental,) der als Teilnehmer in 2012 dabei war und seitdem von dem Netzwerk der „Koch des Jahres Familie“ profitiert. Besonders gut kamen in diesem Jahr die Workshops an. Weinexpertin Beate E. Wimmer lüftete das Geheimnis rund um ein gelungenes Weinprofil, das in einem Etablissement der Spitzenküche nicht fehlen darf und stets auf dessen Stil angepasst sein sollte. Marcus Hannig von Langnese beleuchtete wiederum eine ganz andere Seite der gastronomischen Ästhetik und ging in seinem interaktiven Vortrag auf die Vermarktungsmöglichkeiten für Köche und Restaurants in den heute unumgänglichen Social Media Kanälen ein. Auf der Hauptbühne verfolgten Journalisten, Gastronomen und Gastrokritiker gleichermaßen gespannt die Live-Performances der iChefs (Sebastian Frank, Horváth** Berlin; Stefan Lenz, Tennerhof Kitzbühel; Christian Sturm-Willms, Yunico* Bonn) der Young Talents

The show must go on

Nach dem erlebnisreichen Tag in Achern dürfen sich die Sieger auf eine erhöhte Aufmerksamkeit der Szene sowie zwei ereignisreiche Jahre in der „Koch des Jahres Familie“ freuen. In den drei weiteren Vorfinalen in Salzburg, Hamburg und Köln wird sich zeigen, gegen wen sie im Finale 2017 antreten werden. Angehende Sterneköche, die sich der Herausforderung stellen möchten, können sich bis zum 10. August online für die kommende Runde am 10. Oktober in Salzburg bewerben.

[Für LaViaVita.de war Joachim ‚Joe‘ Gärtner mit der Kamera live dabei. Die gesamte Fotostrecke mit 120 tollen Bildern gibt es HIER!](#)