



Auf dem Weg  
in den Kocholymp

# „Koch des Jahres“

Bettina Linnig

**K**och des Jahres? Was ist das denn? Und für wen? Koch des Jahres ist ein 2003 von der Verlagsgruppe Grupo Caterdata ins Leben gerufener Kochwettbewerb. Heute ist es dort der Wettbewerb mit dem größten Renommee und das meist beachtete Koch-Event in den Medien.

Seit 2011 findet die Veranstaltung nun auch in Deutschland statt, und das sind die Bedingungen zur Teilnahme: Profiköche mit Wohnsitz in Deutschland, Österreich, der Schweiz oder Südtirol können sich bewerben, unter allen Bewerbern werden dann pro Vorfinale acht Teilnehmer ausgewählt. Bewerben müssen sich die Köche mit einem Drei-Gang-Menü für sechs Personen, welches in nur fünf Stunden zuzubereiten ist – der Wareneinsatz darf nicht mehr als 16 Euro betragen. Das Gesamtgewicht pro Menü sollte bei 500 – 600 Gramm liegen und die Zusammensetzung ausgewogen sein. Das heißt, es sollte ein angemessener Anteil an Vitaminen, Kohlenhydraten, Eiweiß, Fett und Ballaststoffen vorhanden sein. Einige Produkte dürfen auf bestimmte Weise halbfertig mitgebracht werden.

Jeweils zwei der Teilnehmer kommen weiter und treten im Oktober auf der Anuga zum großen Finale an, um dort um den Titel „Koch des Jahres“ mit Preisgeldern in Höhe von 26.000 Euro zu kämpfen.

Nach den Vorfinales in Stuttgart und Salzburg traf man sich nun in Köln. Eingeladen wurde ins „E50“, dem Gourmet Loft der Enölogos AG. Das „E50“ in Frechen ist ein spanisches Restaurant, es bietet täglich spanische Gerichte zum direkten Verzehr ebenso wie exklusive spanische Produkte zum Kauf. Hier ist man besonderes gewöhnt, Sterneköche geben immer wieder gerne eine Probe ihres Könnens in der riesigen, offenen Showküche ab und sind Fan der hochwertigen Ware. Der ideale Austragungsort also, um auch erstmals direkt vor den Augen des Publikums ein Vorfinale wie das zum „Koch des Jahres“ auszutragen.

	NAME	STARTZEIT	SERVICE
①	JOHANNES	8 <sup>00</sup>	13 <sup>00</sup> – 13 <sup>15</sup>
②	SASCHA	8 <sup>20</sup>	13 <sup>20</sup> – 13 <sup>35</sup>
③	CHRISTIAN <small>Stroh</small>	8 <sup>40</sup>	13 <sup>40</sup> – 13 <sup>55</sup>
④	CHRISTIAN S.	9 <sup>00</sup>	14 <sup>00</sup> – 14 <sup>15</sup>
⑤	MICHAEL	9 <sup>20</sup>	14 <sup>20</sup> – 14 <sup>35</sup>
⑥	BENJAMIN	9 <sup>40</sup>	14 <sup>40</sup> – 14 <sup>55</sup>
⑦	JAN	10 <sup>00</sup>	15 <sup>00</sup> – 15 <sup>15</sup>
⑧	MARCUS	10 <sup>20</sup>	15 <sup>20</sup> – 15 <sup>35</sup>

In entspannter Atmosphäre war das Publikum direkt in der „ersten Reihe“ dabei, es wusste immer alles – Dank der kurzweiligen, informativen und charmanten Moderatorin Martina Kömpel, Köchin und Wahl-Pariserin – und wurde kulinarisch stets bestens versorgt. Das bei den Köchen alles mit rechten Dingen zugeht, darauf achtete das Duo der technischen Jury, Miguel Contreras und Dirk Rogge, nicht weniger charmant. Sie überwachten Abläufe und Arbeitsweise in der Küche und waren zu jeder Zeit für die Köche da. Selbst als Servicepersonal bewährten sie sich und servierten auch schon einmal die angerichteten Teller der verkosteten Jury. Man ist schließlich eine große Familie. Da steht jeder für jeden. Das zeigte sich überall. Selbst unter den Teilnehmern herrschte anstatt Rivalität ein Miteinander und es wurde gerne auch schon einmal, z. B. mit Geräten, ausgeholfen. Alles war ein offenes Geheimnis – manches blieb allerdings bis zum Schluss eins. Zum Beispiel für die Jury die Namen der Köche, welche die einzelnen Menüs zubereiten hatten. So wusste die Jury auch nicht, dass es sogar einen „Wiederholungstäter“ gab. Sascha Lenz war im Vorfinale in



Salzburg an der strengen Zeitreglung gescheitert und freute sich umso mehr, dass er mit seiner erneuten Menüauswahl noch einmal mit dabei sein konnte.

Carola Haug, Junior Communication-Manager Koch des Jahres, begrüßte mich im Verkostungsraum und erklärte mir die Kriterien, nach welchen bewertet wurde. Acht Jury-Mitglieder saßen hier gemeinsam an einem Tisch – abgeschottet von Küche, Publikum und Teilnehmern – und beurteilten die Menüs. Die maximal zu erreichende Punktzahl lag bei 80 Punkten. 25 Punkten für Präsentation und Innovation, 25 Punkte für Geschmack, Würze, Struktur und Aroma, 15 Punkte für die Zusammenstellung und weitere 14 Punkte für die korrekte und professionelle Zubereitung. Um dies zu beurteilen, lud man auch in Köln nur hochkarätige Profis ein.

Am Verkostungstisch saßen Jörg Leroy, zuletzt sechs Jahre für Johann Lafer tätig, heute Küchenleiter der Vorstandscasinos der Deutschen Bank, Georg Maushagen, heute Betreiber des „Weekend-Café Maushagen“ und der „Manufaktur für Confiserie & Zuckerbäckerei in Düsseldorf,





Claudia Schröter, nicht nur 14 Punkte im Gault Millau zeichnen die Spitzenköchin aus, die sich ihr Wissen in der internationalen Spitzengastronomie aneignete, Bernd Stollenwerk, Anfang dieses Jahres hat er als Küchenchef im Casino Zollverein in Essen eine neue Herausforderung angenommen – sicherlich wird der Michelinsterne auch hier nicht lange auf sich warten lassen.

Den hat Christopher Wilbrand. Ein weiteres Mitglied der Jury. Der sympathische, 1965 auf Ibiza geborene Sternekoch führt erfolgreich mit seinem Bruder Alejandro nicht nur die Küche des elterlichen Hotel-Restaurant „Zur Post“ in Odenthal. Das sah auch der Michelin so und ehrte das Team bereits mit einem Stern und einem Bib Gourmand. Der Gault Millau bestätigte Kreativität und Qualität mit 17 Punkten und der Aral Schlemmer Atlas schloss sich mit 3 Bestecken an. Christopher Wilbrand legt Wert auf erstklassige Rohstoffe und kreative Individualität, die er mit Achtung und Respekt behandelt wissen will.

Claudio Urro, was seine Küche verlässt, ist bis ins Detail perfektioniert, jahreszeitenentsprechend, sternemäßig, Erhard Schäfer, sein Leitsatz ist „Gutes Essen und Wein ist Kultur – und ohne Kultur kann man nicht leben“ – recht hat er. Zu finden in seinem Gourmetrestaurant „Maître“ in Köln.



Serviert mit einem Michelin Stern und 17 Gault Millau-Punkten. Und Thomas Platt, einer der bekanntesten Gastrokritiker Deutschlands. Seine Beiträge findet man u. a. regelmäßig in der FAS, der Süddeutschen Zeitung, monatlich im CICERO sowie im Berliner Tagesspiegel.

Die acht Teilnehmer mitsamt Assistenten konnten sich also sicher sein, dass ihre Menüs fachlich kompetent bewertet wurden. Entsprechend hoch war der Ehrgeiz, und bei dem ein oder anderen spürte man auch ein bisschen das Lampenfieber. Das gehört aber mit dazu und war am Herd dann schnell wieder verschwunden. Ruhig und souverän präsentierten sie sich einem hochinteressierten Publikum, welches mit großer Begeisterung die Erstellung der Menüs verfolgte, die dann, versehen mit einer Nummer, der Jury serviert wurden.



Es war eine beachtliche Leistung, die da geboten wurde – von Johannes Goll, Sous Chef des Restaurant „Français“ im Steigenberger Frankfurter Hof und sein Assistent Thomas Stach vom Commis Hotel „Wasserturm“ in Köln; Michal Höpfl, Küchenchef im Pauly Saal in Berlin und Assistent Raimund Stuckerts, selbstständiger Tourkoch; Marcus Langer, Sous Chef im Gourmet Restaurant Lerbach und sein Assistent Alexander Pollmeier, Chef de Partie des Restaurants Reinstoff in Berlin; Sascha Lenz, Küchenchef im Keidenzeller Hof und



sein Assistent Alexander Gläsel, Azubi des Keidenzeller Hofes; Benjamin Peifer, Küchenchef im Restaurant Urgestein in Neustadt an der Weinstraße und sein Assistent Youssef Aarab, Genuss und HarmonieGastronomie GmbH; Christian Senff, Repräsentant von De´Longhi Deutschland mit seiner bezaubernden Assistentin Kiweli Katsikas, PME Familienservice Frankfurt; Jan Steinhauer, selbstständiger Eventkoch und sein Assistent Philipp Stein, Azubi auf der MS Europa und nicht zuletzt Christian Sturm-Willms, Junior Sous Chef des Kameha Grand in Bonn und sein Assistent Simon Linden, Azubi des Kameha Grand in Bonn. Sie alle waren Gewinner, die sich im Vorfeld gegen zahlreiche Bewerber durchgesetzt hatten und sich hier in Köln präsentieren durften. Herzlichen Glückwunsch!

Während die Jury noch beriet, Punkte verteilt und addiert wurden, ging es anderorts nach getaner Arbeit sehr entspannt und gelöst weiter. Gäste und Teilnehmer fachsimpelten, es wurde Small Talk gehalten, gegessen, getrunken und viel gelacht. Nach und nach mischte sich auch die Jury unter das Publikum und stand gerne jedem Rede und Antwort. Mit großem Interesse wurden die Vorträge von Patrick Lorenz und Alexander Korb, Sous Vide „Entdecke die Essenz des Geschmacks“; Martin Schumann „Die Textur der Emulsion“ und Sebastians Frank „Ein neuinterpretiertes österreichisches 3-Gang-Menü rund um das Element Brot“ verfolgt und von den Zuschauern verkostet.



Dann war es soweit. And the winner is...

Überzeugt hat die Jury dann ganz deutlich dieses Menü: Als Vorspeise „Flussbett“ – Heimische Forelle, Brunnen-kresse, Kiesel und Buchenweizen, der Hauptgang „Made in Germany“ bestehend aus rosa Entrecôte, Hummermajo, Belper Knolle, Bisquit und Asche, der später noch einen weiteren Preis bekommen sollte und als Dessert „Kinogang“ – eine Komposition aus Popcorn, Kokos, Schokolade, Malzbier und Coca Cola. Ausgetüftelt und gekocht wurde es vom



„Wiederholungstäter“ Sascha Lenz, Küchenchef des Restaurants „Keidenzeller Hof“. Assiiert hat ihm dabei Azubi Alexander Gläsel.

Asiatish geprägt präsentierte sich das Menü des zweitplatzierten Christian Sturm-Willms, Junior Sous-Chef im Kameha Grand in Bonn und Assistent Azubi Simon Linden. Punkten konnte er mit seiner Vorspeise: Leicht gebeizter Lachs, Gurken-Minz-Gel und gegrillter Mango, als Hauptgang folgte hier Entenbrust, Teriyaki-Lack, grüner Spargel, Avocado, Edamane Bohnen, Vogelmiere und Süßkartoffel, den Abschluss bildete hier eine Joghurt-Yuzu-Schnitte, Kiwisorbet, Macadamiasand, Sakegelee und Vanillenquark.

Einen Sonderpreis gab es von der Duckstein Brauerei für das Gericht, welches am besten mit Bier harmonierte. Er ging an Johannes Goll, Sous Chef vom „Restaurant Francais“ im Steigenberger Frankfurter Hof. Ausgezeichnet mit dem Fairnesspreis „Spirit of the Competition“ by Unilever für herausragende Fairness und Teamfähigkeit während des Wettbewerbs wurde Benjamin Peifer, Küchenchef des „Restaurant Urgestein“ in Neustadt an der Weinstraße, Benjamin Peifer und den Preis der Fa. „Royal Meat“ für das beste Hauptgericht durfte sich dann noch einmal Sascha Lenz freuen. Und dann flogen sie – die Kochmützen! Der Start zur Küchenparty! Hier waren sich dann alle einig. Eine ganz große Veranstaltung, von über 400 Besuchern besucht, durfte gefeiert werden. Jetzt waren alle Gewinner. Es wurde gegessen, getrunken, getanzt und gelacht. Herzlichen Glückwunsch an die Gewinner, den Veranstalter, den Gastgeber und die Sponsoren, die dieses Event großzügig unterstützen und somit erst machbar machen.

Sascha Lenz und Christian Sturm-Willms dürfen sich schon auf die nächste Herausforderung freuen. Das große Finale am 07. Oktober 2013 anlässlich der weltgrößten Food & Beveragemesse Anuga. Hier werden sie dann mit den Vorfinalgewinnern aus Stuttgart, Salzburg und Hamburg um Preisgelder im Gesamtwert von 26.000 Euro und den Titel „Koch des Jahres“ kämpfen. [www.LaViaVita.de](http://www.LaViaVita.de)

