

Zwei Talente stehen im Finale des internationalen Wettbewerbs Koch des Jahres



Von Hamburg Richtung Köcholymp

Fotos: Joachim Gärtner

Die dritte Auflage des Wettbewerbs „Koch des Jahres“ startete auf höchstem Niveau. Nach einer spannenden Entscheidung durch die Jury aus Sterneköchen stehen die beiden Gewinner des norddeutschen Vorfinals fest: Sven Pietschmann, 2. Küchenchef im Restaurant Fährhaus auf Sylt und Matthias Pietsch, Sous Chef im Lago* in Ulm.**

Von 63 eingegangenen Bewerbungen durften acht der Kandidaten beim Vorentscheid dabei sein: Im fesselnden Live-Wettbewerb fanden sie die ideale Plattform, ihr Können zum Besten zu geben. Das Gastronomiespektakel zog Hunderte von Gästen aus der Fachszene ins Unilever-Haus, die das Treiben in der Küche mit Spannung verfolgten. Bei der Bewertung der kreativen 3-Gang-Menüs stand neben der korrekten technischen Verarbeitung und der Originalität vor allem ein Kriterium im Mittelpunkt – der Geschmack.

Die hochkarätige Fachjury aus den Spitzenköchen Dieter Müller, Thomas Bühner, Miguel Contreras, Fred Nowack, Thomas Macyszyn, Thomas Martin, Dirk Rogge, Sebastian

Frank und Heinz Otto Wehmann wählte schließlich die beiden Gewinner: Sven Pietschmann triumphierte mit einem Menü aus halbgebeizter Fjordforelle mit Sellerie und Brunnenkresse in der Vorspeise, gefolgt von gebratenem Rehrücken unter der Malzbrot-Knusperhaube und dem Dessert “Délice von Himbeeren, Vanille und Veilchen”. Der zweitplatzierte Matthias Pietsch überzeugte die Jury mit einer Vorspeise aus Tomate, Blumenkohl und Koriander, Milchferkel,





den zweitplatzierten Matthias Pietsch. Über den Preis „The dish above and beyond“ by Ron Zacapa für das beste Foodpairing mit Rum freute sich Frédéric Morel aus dem Hamburger Se7ven Oceans für seinen Hauptgang aus Ibérico Schwein, Maniok und XO. Für den überraschendsten Dessertmoment wurde der Sieger Sven Pietschmann mit dem „Better Dessert Initiative Award“ by Langnese und Service-Bund geehrt.

Die Teilnehmer beim Vorfinale in Hamburg:

- Marco Ambo Masse**, Sous Chef Sabai (Hamburg)
- Igor Ferri**, Küchenchef Trattoria la Stalla (Hambach)
- David Kikillus**, Küchenchef Kikillus Restaurant (Dortmund)
- Christian Mathiak**, 2. Küchenchef Landhaus Stricker (Sylt)
- Frédéric Morel**, Sous Chef Se7en Oceans (Hamburg)

Forellenkaviar, Erbsen und Aprikose im Hauptgang sowie Himbeere, Mais und Zartbitterschokolade als süßen Abschluss. Die glücklichen Sieger nahmen auf der feierlichen Preisverleihung den Schlüssel zum Finale entgegen: ein exklusives vergoldetes Messer der Firma Friedr. Dick. Zum großen Finale auf der Anuga in Köln stehen neben dem renommierten Titel und einem großen Karrieresprung Preisgelder in Höhe von 26.000 in Aussicht.

Zusätzlich wurden drei exklusive Sonderpreise verliehen. Der „United Against Waste Award“ von Unilever Food Solutions für den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln ging an



Matthias Pietsch, Sous Chef Lago* (Ulm)

Sven Pietschmann, 2. Küchenchef Restaurant Fährhaus (Sylt)

Martin Zeißl, Sous Chef Restaurant Motto am Fluss (Wien)

Neben dem spannungsreichen Live-Kochen auf Sterne-niveau vervollständigte das bunte Programm den Tag. So stand beim Showcookingauftritt der iChefs Sebastian Frank, Matthias Gfrörer und Jan-Ole Didwischus die eigene Handschrift der drei Spitzenköche im Mittelpunkt. Als Moderatorin begleitete die TV-Köchin Martina Kömpel die Zuschauer mit viel Witz und Fachwissen durch den Tag. Mit der Ron Zacapa Night am Abend, köstlichen Leckereien und anschließender Live-Übertragung des WM-Spieles begann der gelungene Abschluss für einen großen Tag.

www.LaViaVita.de



Die nächsten Termine:

2. Vorfinale: 29. September 2014, Köln
3. Vorfinale: Feb./März 2015, Wien
4. Vorfinale: Mai/Juni 2015 Dortmund
5. Das Finale: 12. Oktober 2015, Köln Anuga

Mehr Informationen: www.kochdesjahres.de

