



Bonn jubelt!

Christian Sturm-Willms ist Koch des Jahres 2013

Joachim Gärtner

Der Wettbewerb „Koch des Jahres“ gibt alle zwei Jahre ambitionierten Jungköchen die Gelegenheit, sich zu profilieren. Veranstalter ist die spanische Verlagsgruppe Grupo Carterdata, Ausrichter war in diesem Jahr die Anuga Messe.

Die Aufgabe, die die 8 Finalisten auf der „Culinary Stage“ auf der Kölner Anuga zu bewältigen hatten, war keine leichte. Es galt – wie in den Vorrunden – mit einem Gesamtbudget von nur 15 Euro ein Dreigang-Menu zu zaubern, welches geschmacklich und von der optischen Präsentation her im Sternbereich liegt. Dazu hatten die Köche je einen Assistenten an der Seite und 5 Stunden Zeit. Gekocht wurde unter den Augen der Öffentlichkeit in acht kleinen Küchen-Boxen, dabei war es angesichts des großen Interesses von Besuchern, Fotografen und TV-Teams bestimmt nicht so einfach, die Konzentration aufrecht zu erhalten, beim Anrichten war dann eine ruhige Hand gefordert.





Die Ergebnisse konnten sich durch die Bank sehen und schmecken lassen. Chef-Juror Dieter Müller, ehemaliger 3-Sterne-Koch auf Schloss Lerbach und heutiger Küchenchef auf der MS Europa, sagte nach der Veranstaltung, dass das Niveau noch niemals so hoch war wie an diesem Tag. Die Entscheidungen waren eng, so dicht lagen alle beieinander. Das sah das gesamte Juroren-Team genau so, dem unter anderem bekannte Namen wie Thomas Bühner, Léa Linster, Christopher Wilbrand, Otto Wimmer, Georg Maushagen, Miguel Contreras und viele mehr angehörten.

Dann – nach getaner Arbeit der Jury – konnte am Montagabend endlich das Ergebnis verkündet werden. Der Gewinner ist Christian Sturm-Willms, Küchenchef des Yu Sushi Restaurants im Kameha Grand Hotel in Bonn. Das Gewinner-Menü stellte er aus folgenden Komponenten zusammen:

Olivenöl – Snowcrab & Bonito, Japanische Salzpfleume, Edamame Bohnen

Königsmakrele – Ponzu, Avocado, Miso-Eigelb, Daikon, Shiso

Reh – Ingwer-Teriyaki-Jus, Pastinake, Nashibirne, Marone, Mais

Quitte – Schafsjoghurt, salziges Karamell, Honigkuchen, Gewürztee

So außergewöhnlich das klingen mag – dieses kreative Niveau ist gefordert und hat die Juroren schließlich überzeugt. Seine Inspirationen kommen nicht selten von den zwei Sushi-Meistern in seiner Bonner Küche. Im Sushi-Restaurant wurde das bisherige Menü von der Karte genommen und durch das auf 6 Gänge abgewandelte Siegermenü ersetzt. Preis: 129,- Euro. Bevor er die Position des Chefkochs in Bonn übernahm, hatte der gebürtige Brandenburger schon eine Karriere in bekannten Häusern gemacht. Dazu zählen das Kranz Parkhotel in Siegen, das Kurhaus Binz auf Rügen und das Landhaus Stricker auf Sylt. Der Traum ist natürlich ein Stern, den er mit der neuen Liebe zur asiatischen Küche erwerben möchte. Und der Sieg bei diesem Wettbewerb bringt ihn ein gutes Stück weiter.

www.LaViaVita.de



Die gesamte Fotostrecke finden Sie hier: www.joachimgaertner.com/photographies/



Die Kandidaten



Die Juroren