

# Schweizer qualifiziert sich für den Wettbewerb «Koch des Jahres»

Der Live-Wettbewerb «Koch des Jahres» geht in Heidelberg (D) in die zweite Runde. Mit dabei ist Dominik Sato aus der Schweiz.



Dominik Sato gewann im Jahr 2017 bereits den Schweizer Kochpreis «Marmite Youngster».

Bild: Filipa Peixeiro

In der zweiten Runde des Live-Wettbewerbes in Heidelberg (D) geht es um zwei weitere Tickets für das Finale von Koch des Jahres 2019 in Köln. Mit dabei ist auch dieses Jahr wieder ein Koch aus der Schweiz: Dominik Sato vom Kongresshotel Thun ist einer der sechs Qualifizierten. Aus 120 Bewerbungen wurden die jungen Talente aus der ganzen D-A-CH Region ausgewählt.

Der Wettbewerb richtet sich an Profi-Köche aus der D-A-CH Region und Südtirol. In drei Vorfinalen kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten. Die Teilnehmer müssen innerhalb von acht Stunden (Sonntag: 3 Stunden Mise en Place, Montag: 5 Stunden Wettbewerbszeit) ein Dreigang-Menü für 6 Personen mit einem Warenwert von maximal . 16 Euro pro Person präsentieren. Am 7. Oktober 2019 treten die jeweils sechs Finalisten auf der weltweit grössten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres, Preisgelder in Höhe von insgesamt 10'000 Euro sowie zahlreiche Sonderpreise zu gewinnen.

#### **Die sechs qualifizierten Köche**

**Mario Aliberti** - Küchenchef, #heimat, Bühl

**Stephan Haupt** - Küchenchef, Scharff's Schlossweinstube, Heidelberg

**Lena König** - Küchenchef, Indigo Hotel East Side Gallery, Restaurant Gallery, Berlin

**Marco Raudenbusch** - Lebensmittelkontrolleur, Wiesloch

**Dominik Sato** - Sous Chef, Kongresshotel Seepark, Thun (CH)

**Namo Wrede** - Küchenchef, Restaurant Chambao, Heidelberg

Auch am zweitem Live-Wettbewerb der fünften Auflage von Koch des Jahres müssen die sechs ausgewählten Teilnehmer wieder Challenges erfüllen. -Vorspeise: Fisch und Krustentiere. Hauptgang: Ganztieransatz aus Geflügel. (Kein Sous Vide garen erlaubt). Dessert: Blumenkohl, Kaffee, Fruchtkuvertüre Inspiration Yuzu.) Dies soll das Niveau der Bewerber auf einem aussergewöhnlich talentierten Niveau halten und erleichtert auch der technischen Jury die Bewertungen. (htr/og)

#### **Internationale Spitzen- und Sterneköche in der Jury**

**Sebastian Frank - Horváth**, Berlin (DE) (Jury-Vize-Präsident)

**Wolfgang Fassbender** - Gastrokritiker und Restauranttester (D-A-CH)

**Sarah Henke** - Yoso, Andernach (DE)

**Tristan Brandt** - Opus V, Mannheim (DE)

**Jan Pettke** - Scheck-In Kochfabrik, Achern (DE)

**Christoph Brand** - Fliegende Köche, Kassel (DE)

**Christian Sturm-Willms** - Yunico, Bonn (DE)

**Andreas Krolik** - Lafleur, Frankfurt am Main (DE)

**Bobby Bräuer** - EssZimmer, München (DE)

**Kevin Meehan** - Restaurant Kali, Los Angeles (USA)

Publiziert am Dienstag, 09. Oktober 2018