

Dominik Sato schafft es ins Finale vom «Koch des Jahres»

Dominik Sato, Sous-Chef im Congress Hotel Seepark in Thun, und Marco Raudenbusch, Lebensmittelkontrolleur im Rhein-Neckar-Kreis (DE), gewannen das zweite Vorfinale und qualifizieren sich fürs Finale auf der Anuga 2019 in Köln.



Dominik Sato (l.) und sein Assistent Fabian Aebi.

Bild: Melanie Bauer

Dominik Sato, Sous-Chef im Congress Hotel Seepark Thun, und Marco Raudenbusch, Lebensmittelkontrolleur im Rhein-Neckar-Kreis (DE), gewannen das zweite Vorfinale und wurden von der Koch-des-Jahres-Jury mit der Fahrkarte zum Finale auf der Anuga 2019 belohnt. Im Oktober kommenden Jahres müssen die beiden nochmals antreten und sich gegen vier weitere Finalisten durchsetzen, um den renommierten Titel Koch des Jahres (KDJ) und 10.000 Euro Preisgeld zu gewinnen. Die Teilnehmer und die Challenges an diesem badischen Herbsttag warteten mit Besonderheiten auf.

120 Bewerbungen beweisen die Dynamik der Branche

Nicht weniger als 120 Bewerbungen waren für den Live-Wettbewerb in Heidelberg eingegangen. Sechs Teilnehmer aus Deutschland, Schweiz und Österreich qualifizierten sich für dieses Vorfinale, darunter erstmals seit langer Zeit wieder eine Frau. Lena König aus dem Restaurant Gallery in Berlin konnte sich gegen ihre männlichen Mitbewerber durchsetzen und beim Wettbewerb ihr Talent zeigen. Zudem qualifizierten sich zum ersten Mal in der Geschichte von Koch des Jahres gleich drei Lokalmatadore aus der Region Heidelberg für den Wettbewerb. Fast 1000 Besucher konnten allen sechs Teilnehmern die Anspannung und die Freude, ein Teil des Wettbewerbes zu sein, anmerken. Mit geübten Griffen zauberte jeder ein Drei-Gang-Menü für die neun Spitzenköche und den einen Gastrokritiker, die in der Tasting Jury sassen. Hunderte von Fachbesuchern verfolgten begeistert den Wettbewerb.

Lebensmittelkontrolleur Marco Raudenbusch, mit Assistentin Mona Schmid, aus der Heidelberger Gegend konnte mit seiner Kreation um Forelle und Wildgarnele in der Vorspeise und Taube im Hauptgang den Sieg für sich entscheiden. Zweiter wurde Dominik Sato mit Assistent Fabian Aebi aus dem Congress Hotel Seepark in Thun. Für ihre Leistung erhielten die Spitzenköche den «Goldenen Schlüssel» zum Finale, ein vergoldetes Messer der Firma Friedr. Dick. Beide qualifizieren sich hiermit für die Endausscheidung auf der Anuga im Oktober 2019 in Köln und kämpfen dort um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres (KDJ) sowie 10.000 Euro Preisgeld.

Koch des Jahres

Der Wettbewerb zum Koch des Jahres richtet sich an Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol und wird bereits zum fünften Mal ausgetragen. In drei Vorrunden kürt eine Jury internationaler Sterneköche je zwei Finalisten, die innerhalb von acht Stunden ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen mit einem Warenwert von maximal 16 Euro präsentieren. Für das Heidelberger Vorfinale wurden die sechs Kandidaten aus rund 120 Bewerbungen ausgewählt. Im Oktober 2019 treten die 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. Mit dem Titel steht dem Sieger eine der renommiertesten Auszeichnungen der Branche und ein enormer Karrieresprung in Aussicht.

Ganztieransatz und andere Challenges

«Es ist immer wieder schön zu sehen, wie viele Köche sich bewerben. Das Niveau ist unglaublich hoch. Um uns unseren Job als technische Jury etwas einfacher zu machen, haben wir deshalb zur 5. Auflage von Koch des Jahres Challenges eingeführt, die die Teilnehmer zu 100 Prozent erfüllen müssen. Und was kann ich sagen – das Niveau steigt weiterhin. Deutschland ist also alles andere als auf einem absteigenden Ast der Gastronomie», so der technische Juror Miguel Contreras vom TÜV Rheinland, Köln.

Konkret bedeutete dies im badischen Heidelberg, dass in der Vorspeise Krustentiere und Fisch zu verarbeiten waren. Der Hauptgang drehte sich um einen Ganztieransatz vom Geflügel. Das Dessert stellte mit Fruchtkuvertüre Inspiration Yuzu, Blumenkohl und Kaffee eine besondere Herausforderung dar. Die Begrenzung des Warenwertes durfte wie immer 16 Euro pro Menü nicht überschreiten.

Sonderpreise für Dessertkunst, Nachhaltigkeit und Kreativität

Der Hauptwettbewerb war in den der Halle02 nicht die einzige Herausforderung, die die Teilnehmer zum Erfolg führen konnte. Die Sponsoren von Koch des Jahres vergaben weitere Preise für besondere Leistungen. Carte D'Or by Langnese vergab den «Legendary Dessert»-Preis: Dieser ging diesmal nach Baden-Württemberg zu Marco Raudenbusch. Unilever Food Solutions vergab dieses Jahr wieder den «Sustainability Award». Der Preis geht an den Teilnehmer mit dem wenigsten Lebensmittel Müll – was durch unkompliziertes Abwiegen der Reste ermittelt wird. Lena König, neben Assistent Florian Hommens, aus dem Restaurant Gallery in Berlin konnte durch viel Respekt dem Produkt gegenüber diesen Preis für sich gewinnen.

Die Sjø-Challenge von Friesenkrone bekam dieses Mal den besonderen Platz, am Sonntag bei der exklusiven Vorpremiere ausgefochten zu werden. Die Teilnehmer und der Wildcard-Gewinner Nicolas Rathge, aus dem Restaurant Gogärtchen auf der Insel Sylt, kreierte für die achtköpfige Jury Kreationen um den besonderen Sjø. Diese Ehrung inklusive eines 500-Euro-Restaurantgutscheines ging an diesem Montagabend an überraschenderweise zwei Gewinner, da die identische Punktzahl erreicht wurde: Dominik Sato und Wildcard-Gewinner Nicolas Rathge. (htr)

Die Siegermenüs

Wettbewerbs-Menü von Sous-Chef Dominik Sato

Vorspeise: Saibling/ Amaebi/ Rettich/ Grapefruit
Hauptgang: Taube/ Schwarzwurzel/ Spitzkohl/ rote Miso
Dessert: Inspiration Yuzu/ Blumenkohl/ Kaffee/ Getreide

Wettbewerbs-Menü von Lebensmittelkontrolleur Marco Raudenbusch

Vorspeise: Forelle / Wildgarnele/ Mandarine/ Meerrettich / Schnittlauch / Earl Grey
Hauptgang: Taube/ Selleriearomen/ Wilde Brombeere / Gerste/ Malz
Dessert: Inspiration Yuzu/ Kaffee/ Blumenkohl / Haselnuss

Publiziert am Dienstag, 20. November 2018