

Fabio Toffolon ist «Koch des Jahres»

Der Schweizer Sternekoch Fabio Toffolon holt sich, wie sein Zwilling Bruder Dominik Sato vor zwei Jahren, den Titel «Koch des Jahres» am Finale auf der Anuga in Köln.



An der Siegerehrung (v.l.): Dieter Müller (Jurypräsident), Dominik Sato (Jurymitglied und «Koch des Jahres 2019»), Fabian Dierauer (Assistent), Fabio Toffolon, («Koch des Jahres 2021»).

Bild: Erik Witsoe

Am Montag wurde die Culinary Stage in Halle 7 der Messe Köln Schauplatz eines der spannendsten Wettkampfspektakel der Branche. Die besten sechs Köche aus insgesamt über 300 Bewerberinnen und Bewerbern aus der gesamten DACH-Region hatten sich in drei Vorfinalen bis an die Spitze gekämpft. Vor den Augen von über Tausenden Fachbesuchenden, der Presse und bekannten Spitzenköchinnen und -köchen kämpften sie an der weltweit grösste Ernährungsmesse Anuga um den Titel «Koch des Jahres».

Für Jurypräsident und Dreisternelegende Dieter Müller war es eines der stärksten Finale der zehnjährigen Wettbewerbsgeschichte: «Dass Küchenchefs und Souschefs eines solchen Kalibers im Finale stehen, zeigt welches Gewicht und welche Bedeutung der Titel hat, der hier verliehen wird. Entsprechend hoch waren die Erwartungen von uns Juroren doch ein Menü hat es tatsächlich geschafft, diese Erwartungen noch zu übertreffen.»

Sieben Stunden hatten die Finalisten am Wettbewerbstag Zeit, gemeinsam mit ihren Assistentinnen und Assistenten ihre Drei-Gänge-Menüs für insgesamt fünf Personen zuzubereiten. Dabei musste das Menü folgende Challenges erfüllen:

- Vorspeise: Vegan mit Hülsenfrüchten und Datteln
- Hauptspeise: Vier Teile vom Kalb, davon zwei Innereien
- Dessert: Cremiges, Eisiges, Fruchtiges, Gebackenes, Warmes

Der Titel bleibt in der Schweiz und in der Familie

Am meisten begeisterte Fabio Toffolon mit seinem Assistenten Fabian Dierauer vom Restaurant zum Äusseren Stand in Bern mit seinen Kreationen und sicherte sich so den mit 10'000 Franken dotierten Titel. Der gebürtige Schaffhauser ist seit Sommer 2019 Küchenchef im mit 15-Gault-Milau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichneten Stadtberner Lokal.

Mit dem Sieg von Fabio Toffolon bleibt der Titel nicht nur in der Schweiz, sondern auch in der Familie, denn Fabio Toffolon tritt in die Fussstapfen seines Zwillingbruders und Koch des Jahres 2019 Dominik Sato.

Koch des Jahres

Als Live-Wettbewerb mit umfassendem Rahmenprogramm ist das Networking-Event «Koch des Jahres» eine Ideenschmiede für neue Konzepte, die die Gastronomie-Branche bewegen. Veranstalter ist die spanische Unternehmensgruppe Grupo Caterdata S.L. mit Sitz in Barcelona (ES) und Freiburg (DE). Der Wettbewerb richtet sich an Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. In drei Vorfinalen kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten.

Auf dem zweiten und dritten Platz folgten Yann Bosshammer aus dem Opus V in Mannheim und Stephan Haupt aus dem Restaurant Ente in Wiesbaden. Ausserdem gab es für die Finalisten Sonderpreise zu gewinnen. Den Nachhaltigkeitspreis von Unilever Food Solutions ging an Marvin Böhm aus dem Aqua und abermals Yann Bosshammer überzeugte mit seiner Vorspeise bei der Galbani-Challenge. (htr/npa)

Publiziert am Dienstag, 12. Oktober 2021