PRESSEMITTEILUNG

Wonach schmeckt Deutschland?

Sechs Köch:innen kämpfen am 16. November in der Motorworld München
im Finale des Live-Wettbewerbs „Koch des Jahres“

Freiburg, 07. Oktober 2026 – Am 16. November 2026 wird die Motorworld in München zur Bühne für das große Finale von „Koch des Jahres“. Sechs aufstrebende Spitzenköch:innen treten im nervenaufreibenden Live-Wettbewerb gegeneinander an. Unter dem Motto „The New Taste of Germany“ müssen sie die deutsche Küche auf ihre eigene Weise interpretieren – mit einem Drei-Gänge-Menü, zubereitet in fünf Stunden. Eine zwölfköpfige Jury aus Spitzenköch:innen und Kritiker:innen bewertet die Menüs. Die Gäste erwartet ein spannender Eventtag der neben dem Live-Wettbewerb viele weitere Highlights bietet.

Ein Motto, sechs Antworten: Die Suche nach dem neuen Geschmack Deutschlands
Was macht die deutsche Küche heute aus? Eine Frage auf die die Finalist:innen im finalen Wettkampf am 16. November in der Motorworld München ihre ganz persönliche Antwort geben.

Das Finalistenfeld könnte dafür kaum spannender sein: Die sechs Köch:innen bringen unterschiedliche Lebenswege, Heimaten und Kulturen mit und verbinden kulinarische Welten in ihren Gerichten. So unterschiedlich ihre Wege und ihre Herkunft sind, so klar ist, was sie verbindet: der Respekt vor dem Produkt und die Kreativität und die handwerkliche Exzellenz, mit der sie diese Produkte auf Spitzenniveau inszenieren.

„Wir haben in diesem Jahr ein so vielfältiges Finalistenfeld mit unterschiedlichen Biografien, Heimaten und kulturellen Einflüssen – jede und jeder hat eine ganz eigene Verbindung zur deutschen Küche. Wir können es kaum erwarten zu sehen, was hier auf den Teller kommt.“
– Núria Roig, Geschäftsführerin, ROIKA Solutions GmbH

Diese Talente kämpfen um den Titel:
Die Finalist:innen und ihre Assistent:innen (in alphabetischer Reihenfolge):

- **Simon Bantle** (Küchenchef, Restaurant Florea, Park Hyatt Hotel, Zürich) mit Marcel Bantle (Azubi, Merkles Restaurant, Endingen am Kaiserstuhl)
- **Lukas Baumgartner** (Junior Souschef, Restaurant Auerhahn, Schluchsee) mit Théophile Burger (Chef de Partie, Auerhahn Hotel, Schluchsee)
- **Tetiana Berezhna** (Köchin, Erkelenz) mit Volodymyr Zorin (Koch, Erkelenz)

ROIKA SOLUTIONS GmbH
Burgunderstr. 4
79104 Freiburg

- **Semi Hassine** (Küchenchef und Inhaber, Restaurant Fachwerk, Hattingen) mit Gerald Kortmann (selbstständiger Privatkoch für Dinners und Events)
- **Aljoscha Knoblich** (Souschef, Restaurant Jellyfish*, Hamburg) mit Joachim Kraft (Junior Sous Chef, Jellyfish*, Hamburg)
- **Mustafa Mirzaei** (Souschef, Weingut, Passau) mit Tobias Bullmann (Commis de Cuisine, Restaurant Marcel von Winckelmann*, Passau)

Die Challenge: Fünf Stunden, Drei Gänge
Die Herausforderung für die Finalistenteams: Nur fünf Stunden bleiben ihnen für die Vorbereitung des Drei-Gänge-Menüs vor Ort. Alle Komponenten, die am Ende auf dem Teller landen, müssen vor Ort zubereitet werden. Nach der Vorbereitungszeit bleiben ihnen lediglich 20 Minuten, um das gesamte Menü an die Jury zu schicken – Minuten, in denen Präzision, Timing und Nervenstärke über Monate der Vorbereitung entscheiden.

Als technische Vorgabe gilt: Alle Teams müssen mit dem iVario Pro von RATIONAL arbeiten. Das Kochsystem vereint in einem Gerät, wofür eine Küche sonst Herd, Topf, Pfanne, Fritteuse und Druckgarer braucht: es kocht, brät, schmort und frittiert, gart bei Niedertemperatur oder Sous-vide und optional auch unter Druck. Statt die Finalist:innen einzuengen, eröffnet die Vorgabe damit großen kreativen Spielraum.

Eine Jury der Superlative
Über die Menüs entscheidet eine Jury, die Sterneküche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, internationale Großgastronomie und Restaurantkritik vereint:

- **Dieter Müller** (Drei-Sterne-Legende und Jurypräsident)
- **Joël Ellenberger** (IGNIV by Andreas Caminada**, Bad Ragaz)
- **Sebastian Frank** (Horváth**, Berlin)
- **Joachim Jaud** (Restaurant 141**, Mieming (Tirol))
- **Jens Madsen** (THE CLOUD by Käfer**, München)
- **Ludwig Maurer** (STOI, Rattenberg)
- **Torsten Michel** (Schwarzwaldstube***, Baiersbronn)
- **Rosina Ostler** (Alois – Dallmayr Fine Dining**, München)
- **Stefan Pappert** (Master Chef of Great Britain)
- **Dominik Sato** (The Japanese**, Andermatt (CH))
- **Jakob Strobel y Serra** (Restaurantkritiker, Frankfurter Allgemeine Zeitung)
- **Fabio Toffolon** (The Japanese**, Andermatt (CH))

Als technische Juroren begleiten **Jan Pettke** (Scheck-In Kochfabrik, Achern), **Patrick Lorenz** (Upfield Deutschland) und **Christian Thiele** (RATIONAL AG Deutschland) den Wettbewerb.

Mehr als ein Wettbewerb: Ein Tag für die ganze Branche
Das Finale richtet sich an Fachbesucher:innen aus Hotellerie, Gastronomie und Catering. Die Türen öffnen um 13 Uhr, durch den Tag führt Moderator und Podcast-Host Sebastian E. Merget. Rund um den Live-Wettbewerb bietet der Tag ein Programm, das Inspiration und Austausch verbindet: Auf dem „Marktplatz der Innovationen“ zeigen die Partner Lösungen, die den Küchenalltag erleichtern. Beim Meet and Greet treffen die Gäste die Jurymitglieder persönlich.

Eine Sonderchallenge widmet sich einer drängenden Frage der Branche: Wie übersetzt man Spitzengastronomie in einfache, skalierbare Gerichte? Ein Höhepunkt für Produktliebhaber ist die Balfegó Kaitai Show, bei der ein Blauflossen-Thunfisch von mehr als 150 Kilogramm live vor den Gästen fachgerecht zerlegt und erklärt wird. Am Abend folgt die Preisverleihung, bei der der Titel „Koch des Jahres“ sowie bedeutende Sonderpreise vergeben werden.

Als krönender Abschluss klingt der Tag bei einer Küchenparty aus, auf der neue kulinarische Stimmen ihre Handschrift zeigen. Es kochen unter anderen **Samuel Schleinkofer** (hoamArt Das Wirtshaus, Spiegelau), **Marcel von Winckelmann** (Marcel von Winckelmann*, Passau), **Annabell König** (Bayerische Jugendmeisterin im Gastgewerbe), **Christopher Stevenson** (Kochwerkstatt, BASF Gastronomie, Ludwigshafen), **Tino Pellizzeri** (Ói FRA, München), **Sascha Schwarzer** (Wohlfühlhotel Zur Post, Langdorf), **Lars Gantzer** (Chefkoch und Markenbotschafter), **Martin Naumann** (Grüner Koch Deutschlands), **Tobias Peyerl** (Verve by Sven*, Grand Resort Bad Ragaz, Schweiz) und **Markus Suntinger** (The Excessive Cooking Club).

Alle Infos zum Programm unter www.kochdesjahres.de/programm

Preisgeld und Sonderpreise
Auf die Finalist:innen warten neben der Chance auf den prestigeträchtigen Titel, der mit einem Preisgeld von 5.000 Euro dotiert ist, auch zusätzliche Preise der Sponsoren, die besondere Leistungen im Finale ehren. HOBART prämiert das überzeugendste Nachhaltigkeitskonzept mit einer Untertischspülmaschine. FRXSH prämiert das kreativste Dessert mit einem FRXSH Mousse Chef «Meisterstück» mit Starter-Zubehör im Wert von knapp 5.000€. Churchill verleiht den „Best Plating Award“ für den Teller, der optisch am meisten überzeugt. Der Sieger oder die Siegerin darf sich über einen Wertgutschein in Höhe von 1.000€ freuen.

Am Vorabend: Die Assistenten im Rampenlicht
Bevor die Finalist:innen am 16. November um den Titel kochen, gehört die Bühne am Vorabend ihren Assistenten: In der Chef’s Challenge Night am 15. November kämpfen sie um den Titel „Newcomer des Jahres“ und präsentieren jeweils ein eigenes Gericht

ROIKA SOLUTIONS GmbH
Burgunderstr. 4
79104 Freiburg

für rund 300 Gäste. Ein besonderer Abend für alle Foodies und genussbegeisterte Gäste, die Lust haben in die Welt der Spitzengastronomie einzutauchen.

Termine auf einen Blick:

- **15. November 2026:** Chef's Challenge Night mit dem Wettbewerb „Newcomer des Jahres", Motorworld München, ab 18.30 Uhr (*Für alle Foodies und Genussbegeisterte)*
- **16. November 2026:** Finale „Koch des Jahres", Motorworld München – ab 13 Uhr (*Nur für Fachbesucher:innen aus Hotellerie, Gastronomie und Catering)*

Tickets für die Chefs Challenge Night und für das Finale gibt es unter:
www.kochdesjahres.de/tickets

Die Pressemitteilung können Sie mit passendem Bildmaterial hier abrufen.

Die Kurzporträts der Finalist:innen finden Sie ebenso in diesem Ordner.

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten.

_____

Hintergrundinformationen zu "Koch des Jahres"

„Koch des Jahres" gehört zu den bedeutendsten Kulinarikwettbewerben Europas. Über 500 Talente haben bislang teilgenommen, mehr als 50 Teilnehmer:innen wurden später mit Michelin-Sternen ausgezeichnet. Der Wettbewerb vereint Spitzenküche, Emotion, Live-Spannung und ein starkes Netzwerk – ein Format, das Karrieren formt und die Branche inspiriert.

Als Live-Wettbewerb mit umfassendem Rahmenprogramm ist „Koch des Jahres" zugleich eine Ideenschmiede für neue Konzepte, die die Gastronomie bewegen. Veranstaltet wird der Wettbewerb von der ROIKA Solutions GmbH und richtet sich an Profi-Köchinnen und Köche sowie Gastronomen aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol.

Der Wettbewerb verläuft in drei Stufen: Im schriftlichen Vorentscheid wählt eine Jury die 16 stärksten Talente aus, die im Halbfinale gegeneinander antreten. Die besten sechs von ihnen erreichen das Finale, in dem sie dann um den Titel „Koch des Jahres" kämpfen. Neben dem prestigeträchtigen Titel warten auf die Gewinnerin oder den Gewinner ein Preisgeld von 5.000 Euro sowie hochwertige Sonderpreise der Sponsoren HOBART, FRXSH und Churchill.

Pressekontakt:
Paula Teichert

Press Relations | Corporate Communications
Paula.teichert@kochdesjahres.de
+49 177 97 28240
ROIKA Solutions GmbH