



KOCH DES JAHRES

DAS TRENDSETTING-EVENT DER GASTRONOMIE



MONTAG
11. OKTOBER 2021
ANUGA, KÖLN
HALLE 7, CULINARY STAGE



KOCH DES JAHRES
DAS TRENDSETTING-EVENT DER GASTRONOMIE

MONTAG 11. OKTOBER

Programm

CULINARY STAGE

ab 10:00 Uhr

Einlass

10:00 – 17:15 Uhr

Live-Wettbewerb

11:15 – 11:45 Uhr

„Experience Taste – die sechs Geschmackssinne in einer Kreation“ by Valrhona

12:00 - 12:30 Uhr

„Future 50 Foods – Zutaten, die Mensch und Planet positiv beeinflussen“
by Unilever Food Solutions & Langnese

13:00 - 14:00 Uhr

„Kaninchen Kulinarisch Kreativ“ – Kochworkshop mit dem Spitzenkoch Jürgen Kettner

14:00 - 17:15 Uhr

Servicezeit & Die Kandidaten im Interview

17:15-17:45 Uhr

„Ruckzuck gezaubert – 30 Snacks in 10 Minuten“ by Friesenkrone

17:45 – 18:15 Uhr

„Kulinarische Reisen nach Italien“ mit Spitzenkoch Mario Aliberti by Galbani

18:30 Uhr

Preisverleihung

20:00 - 24:00 Uhr

Küchenparty Champions Edition



KOCH DES JAHRES
DAS TRENDSETTING-EVENT DER GASTRONOMIE

MONTAG 11. OKTOBER

Programm



Vorwort

Herzlich Willkommen beim spannendsten Show-Down des Jahres!

Eine turbulente und herausfordernde Zeit liegt hinter uns allen. Eine Zeit, in der wir lernen mussten, unsere Grenzen zu überwinden, den Status Quo zu hinterfragen, über den Tellerrand zu schauen und Neues zu wagen. Umso mehr haben wir Gastlichkeit zu schätzen gelernt und den enormen Wert, den sie für unsere Gesellschaft hat. Umso mehr mussten wir erkennen, dass wir einander brauchen und auf eine sich unterstützende Gemeinschaft angewiesen sind.

Wir freuen uns darauf gemeinsam mit euch zu zeigen, wie unfassbar vielseitig, talentiert und leidenschaftlich unsere Branche ist – und wie könnte uns das besser gelingen als den Koch des Jahres 2021 zu küren?

Ein innovatives Hybrid-Event auf der digitalen Intergastra in der Messe Stuttgart und ein unvergleichliches Doppel-Event im Kameha Grand in Bonn liegen hinter uns, in denen sich die sechs besten Köche aus insgesamt über 300 Bewerber:innen an die Spitze gekocht haben. Das Niveau ist höher denn je und euch erwartet das stärkste Finale der zehnjährigen Koch des Jahres-Geschichte.

Erlebt höchstes Kochhandwerk hautnah und fiebert mit! Lasst euch in Bühnenshows, Live-Demonstrationen und Workshops von unseren Partnern mitreißen und neue Lösungsansätze präsentieren.

In altbewährter Koch des Jahres-Tradition erwartet euch zum krönenden Abschluss die Küchenparty Champions Edition.

Lasst uns einander inspirieren, uns austauschen, gemeinsam feiern und uns für unsere Branche stark machen!

Wir freuen uns, dass ihr dabei seid!

Eure Nuri Roig und das Koch des Jahres-Team

10:00 Uhr – 17:15 Uhr, Halle 7, Culinary Stage
Live-Wettbewerb

Nervenkitzel vorprogrammiert! Euch erwartet höchste Kochkunst, spannendes Live-Cooking und Emotionen pur. Drei Vorrunde liegen bereits hinter uns, in denen sich unsere sechs Finalisten bewiesen haben und bis an die Spitze kämpften. Nun heißt es ein letztes Mal alles geben und die hochkarätige Jury überzeugen! Sieben Stunden haben Sie Zeit, gemeinsam mit ihren Assistent:innen ihre Drei-Gänge-Menü für insgesamt fünf Personen zuzubereiten.

Dabei muss das Menü folgende Challenges erfüllen:

Vorspeise: Vegan mit Hülsenfrüchte und Datteln

Hauptspeise: 4 Teile von Kalb, davon 2 Innereien

Dessert: Cremiges, Eisiges, Fruchtiges, Gebackenes & Warmes

Wer hält dem Druck Stand und darf sich schon bald „Koch des Jahres“ nennen?



14:00 Uhr - 17:15 Uhr, Halle 7, Culinary Stage
Servicezeit & Die Finalisten im Interview
mit Christian Sturm-Willms und Julia Komp

Sterne Koch und ehemaliger Koch des Jahres Christian Sturm-Willms und Spitzenköchin Julia Komp verköstigen die Wettbewerbsmenüs und geben ihr Expertenurteil ab. Dabei könnt ihr mehr über die Menüphilosophie und die Finalisten erfahren!





KOCH DES JAHRES
DAS TRENDSETTING-EVENT DER GASTRONOMIE

MONTAG 11. OKTOBER

Programm



01



02



03



04



05



06

Die Finalisten

01. Francesco D'Agostino (Küchenchef, Gioias Restaurant, Rheinau)

02. Fabio Toffolon (Küchenchef, zum äusseren Stand*, Bern)

03. Marvin Böhm (Souschef, Restaurant Aqua***, Wolfsburg)

04. Niels Möller (Küchenchef, Merckes Restaurant*, Endingen am Kaiserstuhl - ab 2022 Küchenchef, Gesundheitsresort Schwarzwald Luisenhöhe, Horben)

05. Stephan Haupt (Souschef, Restaurant Ente*, Nassauer Hof, Wiesbaden)

06. Yann Bosshammer (Souschef, OPUS V**, Mannheim)

Die Jury

Was wäre "Koch des Jahres" ohne die Treue und Unterstützung unserer Spitzenjuroren. Wir danken euch, dass ihr mit uns die Talente und Pioniere von morgen entdeckt und sind schon gespannt, wen wir schon bald zum Koch des Jahres 2021 küren dürfen.



01



02



03



04



05



06



07



08

- 01. Tristan Brandt**, Restaurant 959, Heidelberg
- 02. Sebastian Frank**, Horváth**, Berlin
- 03. Eric Menchon**, Le Moissonnier**, Köln
- 04. Torsten Michel**, Traube Tonbach, temporaire***, Baiersbronn
- 05. Dreisternelegende, Dieter Müller**
- 06. Clemens Rambichler**, Waldhotel Sonnora***, Dreis
- 07. Dominik Sato**, dasRestaurant*, Congress Hotel Seepark, Thun (CH)
- 08. Thomas Schanz**, schanz.restaurant**, Piesport



KOCH DES JAHRES
DAS TRENDSETTING-EVENT DER GASTRONOMIE

MONTAG 11. OKTOBER

Programm



11:15 – 11:45 Uhr, Halle 7, Culinary Stage

„Experience Taste – die sechs Geschmackssinne in einer Kreation“ by Valrhona

*Mit Hannes Radeck, Chefpatissier, Restaurant Ox&Klee**, Köln*

Neue, moderne Kreationen in der Welt der Desserts sollen überraschen und ganzheitlich ansprechen. Hannes Radeck, Patissier im Kölner Restaurant „Ox und Klee“ zeigt die Kombinationsmöglichkeiten der verschiedenen Geschmackserlebnisse sauer, süß, umami, bitter, salzig und fettig in Verbindung mit der doppelt fermentierten Valrhona Kidavao 50%.



12:00 - 12:30 Uhr, Halle 7, Culinary Stage

„Future 50 Foods - Zutaten die Mensch und Planet positiv beeinflussen“ by Unilever Food Solutions & Langnese

Mit Leif-Timo Girth

75 % unserer Ernährung besteht aus 12 Pflanzenarten und 5 Fleischsorten. Hört sich ziemlich einseitig an, oder? In Kooperation mit dem WWF und zahlreichen Experten mit dem Schwerpunkt Nachhaltigkeit, Landwirtschaft und Ernährung haben wir von Knorr eine Liste mit 50 vielseitigen Zutaten veröffentlicht. Doch auch Nachhaltigkeit ist wichtig, sollte man bei der Auswahl der Zutaten auf die Saisonalität und Regionalität achten. Denn so müssen die Zutaten nicht erst um die Welt geschifft werden und wir haben trotzdem zauberhaft leckere, abwechslungsreiche Gerichte.



KOCH DES JAHRES
DAS TRENDSETTING-EVENT DER GASTRONOMIE

MONTAG 11. OKTOBER

Programm



KANINCHEN
KULINARISCH **KREATIV**

13:00 - 14:00 Uhr, Halle 7, Culinary Stage **Kaninchen Kulinarisch Kreativ – Bühnenshow** *Mit Spitzenkoch Jürgen Kettner*

Es wird kulinarisch kreativ! Die von der Europäischen Union geförderte Kampagne hat sich zum Ziel gesetzt, das Bewusstsein für europäisches Kaninchenfleisch vor allem bei Verbrauchern zwischen 30 und 55 Jahren zu erhöhen und den Konsum in Deutschland zu steigern. So sorgen Sie für mehr Abwechslung und Kreativität auf dem Teller. Regionalität, kurze Transportwege, eine damit verbesserte Ökobilanz und EU-standardisierte Kontrollen bilden die Basis für die hochwertige Qualität – und das schmeckt man.

Dass das Fleisch auch die Sterneküche erobern kann, zeigt Ihnen der Spitzenkoch Jürgen Kettner, der auf der Culinary Stage verschiedene Kaninchenfleisch-Cuts vorstellen und Ihnen außerdem kreative Zubereitungsmöglichkeiten demonstrieren wird. Kaninchen muss nämlich nicht immer im Ganzen serviert werden. Einzelne Teilstücke, wie Keule, Rücken oder Filet, lassen sich für ganz vielfältige Gerichte verwenden. Probieren Sie das zarte Fleisch selbst, lassen Sie sich davon überzeugen und genießen Sie die Show!



17:15 - 17:45 Uhr, Halle 7, Culinary Stage **„Ruckzuck gezaubert – 30 Snacks in 10 Minuten. Kleiner Aufwand – Großer Genuss“ by Friesenkrone** *Moderiert und Zubereitet von Christian Zeller und Andreas Alt*

Eine der größten Herausforderungen vor der die Gastronomie in Zukunft steht, ist der Personalmangel. Christian Zeller und Andreas Alt präsentieren Tricks, wie auch einfache Snacks im Brötchen zu echtem Hochgenuss für Gaumen und Augen werden können. So werden auch mit ungeschultem Personal kulinarische Wow-Effekte erzielt und der Umsatz gesteigert.



17:45-18:15 Uhr, Halle 7, Culinary Stage **„Kulinarische Reisen nach Italien“ by Galbani** *Mit Spitzenkoch Mario Aliberti* *(Restaurant IVY, Boutique Hotel 133, Karlsruhe)*

Spitzenkoch Mario Aliberti bringt in ausgefeilten Kreationen Italien auf den Teller. Er zeigt wie traditionelle italienische Molkereiprodukte perfekt in Szene gesetzt werden können und den Gast Gabel für Gabel nach Italien entführen.

18:30 Uhr, Halle 7, Culinary Stage
Preisverleihung

„Koch des Jahres 2021 ist ...! Zwei Jahre haben wir darauf gewartet diesen Satz vollenden zu können. Nun ist endlich soweit. Seid live bei der Verkündung dabei und feiert gemeinsam mit uns den neuen Titelträger.

Küchenparty Champions Edition

Lasst euch kulinarisch verwöhnen, führt spannende Gespräche und gesellt euch auf ein Glas Wein mit der „Koch des Jahres“-Familia! Gemeinsam feiern wir nicht nur unseren neuen „Koch des Jahres“ sondern euch alle! Die letzten zwei Jahre haben uns viel abverlangt - lasst uns einander inspirieren, uns austauschen, gemeinsam feiern und uns für unsere Branche stark machen!



01



02



03



04



05



06



07



08



09



10

- 01. **Mario Aliberti**, Restaurant IVY, Karlsruhe
- 02. **Jürgen Kettner**, Restaurant Kamota, Essen
- 03. **Paul Decker**, Restaurant LUMI im Seezeitlodge Hotel & Spa, Gonneseiler
- 04. **Christian Loos**, Restaurant Philipp's by Schloss Reichmannsdorf, Schlüsselfeld
- 05. **David Weigang**, Restaurant Verbene, Koblenz
- 06. **Dávid Zsigó**, KIKU, Bonn
- 07. **Jan Eggers**, Restaurant „AQARIUM“ und den „Geinberg⁵ Private SPA Villas“, Geinberg (AT)
- 08. **Peter Reithmayr**, Restaurant „AQARIUM“ und den „Geinberg⁵ Private SPA Villas“, Geinberg (AT)
- 09. **Diego Lira Mannarelli**, Essen
- 10. **Candybar** by Valrhona



KOCH DES JAHRES
DAS TRENDSETTING-EVENT DER GASTRONOMIE

MONTAG 11. OKTOBER

Programm



Tickets

www.anuga.de

Location

Koelnmesse
Halle 7, Culinary Stage
Messeplatz 1
50679 Köln