



Koch des Jahres

VIII 2023

THE GRAND FINALE

13. NOVEMBER

PROGRAMM



Kochwettbewerb der Extraklasse

Der Zeitplan auf einen Blick

EINLASS **12:00 Uhr**

Starte den Tag mit Vorfreude! Ein unvergessliches Erlebnis wartet auf dich.

MARKTPLATZ

12:00 – 17:30 Uhr

Lass dich inspirieren und profitiere von top Aktionen!

LIVE- WETTBEWERB

13:30 – 16:00 Uhr

Erlebe live, wie sechs kulinarische Talente um den begehrten Titel und Preise im Wert von mehr als **20.000€** kämpfen. Wer kann unsere renommierte Jury überzeugen? Sei dabei und finde es heraus!

SPAIN-FOODCORNER

13:00 – 17:00 Uhr

Tauchen Sie ein in die Welt der authentischen spanischen Küche mit den ausgezeichneten "Restaurants from Spain".

SPAIN FUSION

ganztägig

Erleben Sie ein kulinarisches Highlight, das die Essenz der spanischen Küche zelebriert!

MEET & GREET MIT DER JURY

16:00 – 16:30 Uhr

Nicht nur treffen, sondern verbinden. Diese Größen der Branche wollen DICH kennenlernen. Vernetze dich und lerne von den Besten.

PLANT BASED AWARD

16:00 – 17:00 Uhr

Extra- Challenge in der "Blauen Stunde": Erlebe, wie die Finalisten ihre Kreativität mit Beyond Meat & Violife unter Beweis stellen!

JAMÓN IBÉRICO

16:15 – 16:30 Uhr

Erwecke deinen iberischen Sinn! Erleben Sie die spanische Schnittkunst in Perfektion! Ein iberisches Meisterwerk, das Gaumen und Sinne begeistert.

MATJES NEU INTERPRETIERT!

16:40 – 17:00 Uhr

Lassen Sie sich von Kettner's alpiner Kreation in Kooperation mit Friesenkrone begeistern und testen Sie Ihr Geschmackstalent. Ein kulinarisches Highlight erwartet Sie!

PREISVERLEIHUNG

17:30 – 18:30 Uhr

Atemberaubende Spannung. Sei live dabei, wenn der „Koch des Jahres 2023“ gekürt wird. DER Moment des Jahres!





LEGENDÄRE KÜCHENPARTY

ab 19:00 Uhr

UND WIR SIND DABEI!



Nico Burkhardt



Ben Benasr



Ivan Lazarenko

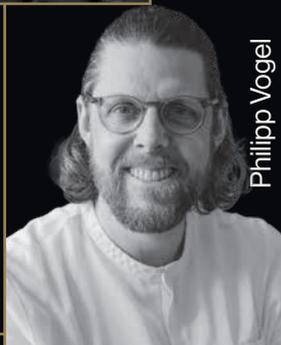
MEHR als nur eine Party - es ist DAS kulinarische Event des Jahres. Tanze, lache, feiere und lass dich von Geschmackserlebnissen mitreißen. Dies ist der Ort, an dem Erinnerungen gemacht werden.



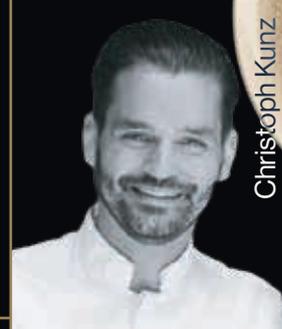
Diego Liva Mannarelli



Tristan Brandt



Philipp Vogel



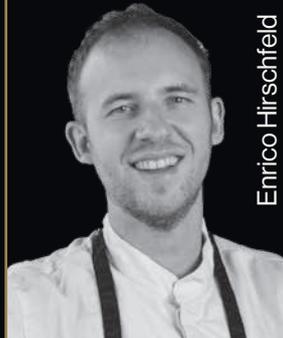
Christoph Kunz



Kevin von Werthern



Sascha Lein



Enrico Hirschfeld



Hans Lange



Mario Aliberti

Kulinarische Meisterwerke

VORSTELLUNG DER FINALISTEN

Toni Amer Baqué

Sous Chef, Restaurant Facil**
The Mandala Hotel, Berlin



Servicezeit:
13:30-13:50

Entihal Khatib

Demi Chef de Partie
Leonardo Royal Hotel, Nürnberg



Servicezeit:
14:45-15:05

Miguel Marques

Küchenchef, Alois By Dallmayr**
München



Servicezeit:
15:10-15:30

Simon Bantle

Sous Chef, epoca by Tristan Brandt*
Sonnenberg, Zürich



Servicezeit:
13:55-14:15

Marcel Förster

Küchenchef, Agata's*
Düsseldorf



Servicezeit:
14:20-14:40

Marcel von Winkelmann

Küchenchef, Landgasthof zum Müller
Ruderting



Servicezeit:
15:35-15:55

25 Sterne aus 5 Nationalitäten

küren den Koch des Jahres...



Wir präsentieren:
DIE JURY



Martina Puigvert Puigdevall
Les Cols**



Sebastian Frank
Horváth**



Marco Müller
Rutz***



Eric Vildgaard
Jordnær**



Sven Wassmer
Memories***



Martin Klein
Ikarus**



Oriol Castro
disfrutar**



Cornelia Poletto
Restaurant Cornelia Poletto



Torsten Michel
Schwarzwaldstube***



Juan Amador
Amador***



Dieter Müller
3 Sterne-Legende

Es gibt viel zu entdecken...

AUSSTELLER VERZEICHNIS

- ALASKA SEAFOOD** – Fisch und Meeresfrüchte aus Alaska
ARLA – hochwertige Molkereiprodukte für professionelle Köche
BEYOND MEAT – pflanzliche Fleischalternativen
BOAR GIN – Exklusiver Gin aus dem Schwarzwald
BOIRON – Das 100% Fruchterlebnis!
BITBURGER, CREW REPUBLIC – Revolutionäres Bier aus Deutschland
ETL ADHOGA – Gastronomie Steuerberatung
FREIKOPF – non-alcoholic drinks
FRXSH – Innovative Küchengeräte aus der Schweiz
FRIESENKRONE – Fischfeinkost Experte
EISLABOR – Einmalig, Frisch & Lecker
HAPPY OCEAN FOODS – 100% pflanzliches Fisch & Seafood
HOBART – Spültechnik
INTERGAST – Gastro-Großverbraucherservice
iSi Kulinarik – Ihr Experte für Gourmetgenuss
JAMONES IBÉRICOS DIE BOTSCHAFTER EUROPAS IN DER WELT
– Spanischer Schinken
Johannes Giesser Messerfabrik – Einfach sauscharfe Messer
LUSINI – Berufsmode zum Wohlfühlen
NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL – Fisch und Meeresfrüchten aus Norwegen
MOAK – Kaffee aus Sizilien
M.A.X.X. Weine – Weinimporteur mit dem Schwerpunkt für ausgesuchte Weine aus Spanien, Portugal und Italien
PAPSTAR – Professionelles Verpackungs- und Verbrauchsmaterial für die Lebensmittelbranche
PHILADELPHIA – Frischkäse
RATIONAL – Innovative Kochsysteme
RESTAURANTS FROM SPAIN – Food Corner
ROSENTHAL – Porzellan und Besteck
S. PELLEGRINO – ACQUA PANNA
SCHEIBEL – edle Brände erleben
SPOON FELLAS – Die Informations- und Inspirationsquelle für die Gastronomie
TORK – Hygieneexperte
VIOLIFE PROFESSIONAL – Vegane Käsealternativen
WEINGUT SIEGBERT BIMMERLE – Ortenauer Wein
WEIN WOLF GMBH – Ihr Premium Distributeur & Großhändler für Wein, Champagner und Spirituosen.



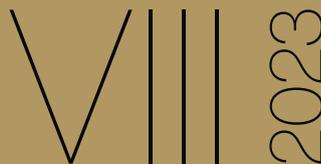
LOCATION

Kameha Grand

Am Bonner Bogen 1, 53227 Bonn

Stolz präsentieren wir die Sponsoren die Koch des Jahres ermöglichen.

Lasst euch auf dem Marktplatz der Innovationen von ihren
Lösungen begeistern!



Ein Teil der ROIKA Solutions GmbH - www.roikasolutions.com