

PRESSEMITTEILUNG

16 Talente, eine Arena: Die Kandidaten für „Koch des Jahres“ stehen fest**München/Freiburg, 13. März 2026**

Die Kandidaten für den „Koch des Jahres“ stehen fest: **Aus über 400 Bewerbern haben sich 16 Talente für die prestigeträchtigste Live-Bühne der Gastronomie qualifiziert.** Am 26. April wird die Allianz Arena in München zum Schauplatz des bedeutendsten Wettbewerbs der Spitzengastronomie. **Das Teilnehmerfeld ist so international und divers wie nie zuvor:** Vom 21-jährigen Newcomer bis zum 49-jährigen Routinier, von der Sterneküche bis zur Betriebsgastronomie vom bayerischen Lokalmatador bis zu Talenten mit Wurzeln im Iran, der Ukraine oder El Salvador. Sie alle kämpfen um eines der sechs begehrten Tickets für das große Finale.

Auf dem Teller: Zurück zum Ursprung: Kindheitserinnerung trifft Moderne

Das diesjährige Wettbewerbsmotto „Kindheitserinnerungen“ zwingt die Kandidaten zur persönlichen Offenbarung und bricht in diesem Jahr mit der klassischen Menüfolge. Die Kandidaten müssen ihr individuelles „Kindheitsgericht“ präsentieren – einmal als originalgetreue „Old School“-Variante und einmal als technisch anspruchsvolle „New School“-Interpretation.

„Unsere Reise mit den Teilnehmern wird dieses Jahr so persönlich wie nie zuvor“, sagt ROIKA Geschäftsführer Christian Kamm. „Wir verabschieden uns vom klassischen Menü und reisen zurück zum Ursprung. Wir fordern von den Talenten, die Jury mit auf ihre ganz eigene Geschichte zu nehmen – das erfordert Mut und echtes Handwerk.“

Internationale Biografien und Frauenpower auf der Bühne

Das Teilnehmerfeld ist in diesem Jahr so divers wie nie zuvor. Talente mit Wurzeln im Iran, Rumänien, El Salvador oder der Ukraine zeigen ihre Handschrift auf der großen Bühne. Dass sich zudem zwei starke Frauen im harten Wettbewerbsumfeld durchgesetzt haben, setzt ein zentrales Signal für die Branche.

„Wir sind unglaublich froh, so viele verschiedene Nationalitäten im diesjährigen Wettbewerb zu haben“, betont ROIKA Geschäftsführerin Nuria Roig. „Hier werden ganz besondere und vielfältige Geschichten auf dem Teller landen. Außerdem freuen wir uns sehr über zwei starke Kandidatinnen im Wettbewerb. Es zeigt, dass sich die Branche bewegt, und wir brauchen diese Vorbilder auf der Bühne.“

Die 16 Kandidat:innen im Überblick (in alphabetischer Reihenfolge):

- **Volodymyr Artamonov** (Chef de Partie, Restaurant MOYA - by Daniel Wallenstein im Boutique Hotel Die Reichsstadt, Gengenbach)
- **Simon Bantle** (Küchenchef, Restaurant Goldener Engel, Ihringen)
- **Lukas Baumgartner** (Junior Souschef Restaurant Auerhahn im Hotel Auerhahn, Schluchsee)
- **Tetiana Berezhna** (Köchin, Erkelenz)
- **Olimpia Cario** (Küchenchefin und Inhaberin, Wirtshaus zum Herrmannsdorfer Schweinsbräu (Grüner Stern), Glonn)
- **Semi Hassine** (Küchenchef und Inhaber, Restaurant Fachwerk, Hattingen)
- **Daniel Heidkamp** (Junior Souschef, Restaurant LEU im Hotel Clostermannshof, Niederkassel)
- **Aljoscha Knoblich** (Souschef, Restaurant Jellyfish*, Hamburg)
- **Sascha Lein** (Küchenchef und Inhaber, Restaurant Loch19, Freudenstadt)
- **Mario Ludwig** (Koch, Waldjungfrau farm-to-fork e.U., Tiefenbach)
- **Mustafa Mirzaei** (Souschef, Restaurant Johanns*, Waldkirchen)
- **Mauricio Morán** (Souschef, Restaurant Solo Du*, Bischofswiesen)
- **Justus Napp** (Koch, Restaurant Marie*, Hannover)
- **Sascha Schwarzer** (Küchenchef, Wohlfühlhotel zur Post, Langdorf)
- **Christopher Stevenson** (Küchenchef und Leiter Kochwerkstatt, BASF Gastronomie, Ludwigshafen)
- **Markus Suntinger** (Souschef, Restaurant Fukagawa, Berlin)

Zwei Challenges: Es gilt hochkarätige Fachjury und 600 Gäste zu überzeugen

Nachmittags präsentieren die Kandidatenteams ihr Kindheitsgericht in zwei Versionen an die renommierte Fachjury besetzt mit Koryphäen wie **Tobias Bätz** (AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz**, Wirsberg), **Jan Diekjobst** (Jan Diekjobst Restaurant im Hotel Detmolder Hof, Detmold), **Peter Girtler** (Gourmetstube Einhorn im Romantik Hotel Stafler*, Freienfeld (Italien)), **Alina Meissner-Bebrou** (bi:braud Restaurant*, Ulm), **Rosina Ostler** (Restaurant Alois - Dallmayr Fine Dining**, München), **Christoph Rainer** (IKIGAI** im Schloss Elmau, Krün), **Fabio Toffolon** (The Japanese Restaurant**, Andermatt (Schweiz); Koch des Jahres 2021), **Philipp Vogel** (Orania.Berlin), **Daniel Wallenstein** (Restaurant MOYA - by Daniel Wallenstein im Boutique Hotel Die Reichsstadt, Gengenbach; Koch des Jahres 2025), **Anja Wasserbäch** (Kulinarikautorin, Stuttgarter Zeitung) und **Marcel von**

Winckelmann (Marcel von Winckelmann*, Passau). Die vier besten Talente können sich im Live-Wettbewerb ein Ticket ins Finale sichern.

Eine weitere Chance auf das Finalticket wartet am Abend – hier liegt das Schicksal der Talente allerdings in den Händen der Gäste. In der „Chef’s Challenge Night“ müssen die 16 Köche in zwei Gruppen ein Signature Dish für jeweils 300 Gäste kreieren. Per Live-Voting entscheidet das Publikum, welche zwei weiteren Talente ins Finale einziehen dürfen.

Tickets für das Halbfinale in der Allianz Arena gibt es unter:
www.kochdesjahres.de/tickets

Finale 15.-16. November 2026 in der Motorworld in München

Für die insgesamt sechs Siegerteams geht es weiter ins Finale, welches am 15. und 16. November in der Motorworld in München stattfindet. Hier kämpfen sie im Live-Wettbewerb vor den Augen von über tausend Fachbesuchern und Pressevertretern um den großen Titel. Dieser ist mit einem Preisgeld von 5.000 € sowie hochwertigen Sonderpreisen der Sponsoren HOBART, FRXSH und Churchill dotiert.

Vor dem Halbfinale: Kick-off in Landsberg am Lech

Bevor der Wettbewerbsdruck in der Allianz Arena steigt, steht die Vernetzung im Mittelpunkt: Am 23. März treffen sich alle Teams und Sponsoren zum ersten offiziellen Kick-off-Event bei RATIONAL in Landsberg am Lech. Dieser Tag dient dem gemeinsamen Austausch und der strategischen Vernetzung zwischen den Talenten und den Industriepartnern, um die Basis für den gemeinsamen Erfolg zu legen.

Termine & Fakten

- **23. März 2026:** Kick-off & Networking bei RATIONAL, Landsberg am Lech
- **26. April 2026:** Halbfinale: Live-Wettbewerb & Chef’s Challenge Night, Allianz Arena München

Tickets für das Halbfinale in der Allianz Arena gibt es unter:
www.kochdesjahres.de/tickets

- **21. September 2026:** Presse-Event, FRALounge, Frankfurt Airport
- **15. – 16. November 2026:** Finale, Motorworld München

Die Pressemitteilung können Sie mit passendem Bildmaterial [hier abrufen](#).

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.

Im Halbfinale wählt eine Jury internationaler Spitzengastronomen die Finalist:innen aus, während in der Chef's Challenge Night zwei weitere Wildcards für das Finale per Publikumsentscheid vergeben werden. Neben dem prestigeträchtigen Titel „Koch des Jahres“ warten auf den Gewinner ein Preisgeld von 5.000 Euro sowie hochwertige Sonderpreise der Sponsoren wie HOBART, FRXSH und Churchill.

Pressekontakt:
Paula Teichert

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