

PRESSEMITTEILUNG

Emotionaler Sieg in der Allianz Arena – Die sechs Finalisten für den Koch des Jahres stehen fest

München, 26. April 2026: Ein hochspannender kulinarischer Wettkampftag in der Allianz Arena geht zu Ende. Die sechs Finalisten für den Koch des Jahres stehen fest. Aljoscha Knoblich, Semi Hassine, Tetiana Berezhna und Lukas Baumgartner setzten sich mit ihren emotional aufgeladenen Interpretationen ihrer Kindheitsgerichte im Live-Wettbewerb vor der Fachjury durch. Während Mustafa Mirzaei und Simon Bantle sich ihren Einzug ins Finale über den Publikumsentscheid der Chefs Challenge Night sicherten. Für sie alle geht es am 16. November in der Motorworld in München um den Titel.

Mit Kindheitserinnerungen ins Finale: Diese vier Teams siegten im Live-Wettbewerb

Die Kandidatenteams standen in diesem Jahr vor einer besonderen Herausforderung: Sie mussten sich mit einem Kindheitsgericht präsentieren – und das vor einigen der bedeutendsten Spitzenköch:innen und kulinarischen Persönlichkeiten des Landes. Wie man Kindheitsgerichte in mutige Avantgarde verwandelt – das haben die Kochtalente in der Allianz Arena eindrücklich bewiesen. In zwei Tellern präsentierten sie ihr Kindheitsgericht: einmal traditionell („Old School“), einmal innovativ mit ihrer modernen Handschrift („New School“). Ein Thema, das bewegt, denn es führte jedes Talent zurück zu jenem ersten kulinarischen Erlebnis, an dem alles begann. Ein emotionaler Wettbewerb, der Geschichten auf die Teller brachte, die Jurymitglieder und Kandidatenteams gleichermaßen berührten.

Vier Teams überzeugten die Fachjury am meisten – und sichern sich damit ihr Ticket ins Finale:

Erster Platz: Aljoscha Knoblich, Souschef, Restaurant Jellyfish*, Hamburg mit **Assistent Joachim Kraft**, Junior Sous Chef, Restaurant Jellyfish*, Hamburg

Zweiter Platz: Semi Hassine, Küchenchef, Restaurant Fachwerk, Hattingen mit **Assistent Gerald Kortmann**, Selbstständiger Privatkoch für Dinners und Events

Dritter Platz: Tetiana Berezhna, Köchin, Erkelenz mit **Assistent Volodymyr Zorin**, Privatkoch, Erkelenz

Vierter Platz: Lukas Baumgartner, Junior Souschef, Restaurant Auerhahn, Schluchsee mit **Assistent Théophile Burger**, Chef de Partie, Auerhahn Hotel, Schluchsee

Jury begeistert von Gerichten mit Herz und Seele

Die Leistung der 16 Kandidatenteams wurde bewertet von: 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), 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; 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) sowie Marcel von Winckelmann (Marcel von Winckelmann*, Passau).

Als technische Juroren begleiteten Patrick Lorenz (Upfield), Jan Pettke (Scheck-In Kochfabrik, Achern), Christian Thiele (RATIONAL) und Matthias Hohenwarter (DO & CO) den Wettbewerb.

Die Jury zeigte sich begeistert von dem hohen Niveau der Kandidatenteams und den Emotionen, die auf die Teller kamen.

„In der Spitzengastronomie geht die Emotion so ein bisschen verloren, weil wir zu technisch sind. Perfektion und Emotion sind grundsätzlich kontraproduktiv. Die große Kunst ist, eine tiefe Emotion in ein Fine Dining zu packen – und das war heute die große Herausforderung für die Kandidaten. Wer das geschafft hat, hat sich wirklich nochmal abgehoben und den Platz im Finale verdient.“

– **Juror Tobias Bätz, AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz**, Wirsberg**

Zwei Wildcards per Publikumsentscheid: Die Chefs Challenge Night

Am Abend standen die 16 Teams in der Chefs Challenge Night vor einer gänzlich anderen Herausforderung: Ein vorgegebener Warenkorb, der für jedes Team anders war, und die Aufgabe, daraus ein besonderes Gericht für 300 Gäste zu kreieren. Moderiert von Podcaster und Moderator Sebastian E. Merget entwickelte sich der Abend zu einer mitreißenden Küchenparty, die die 600 Gäste aus Spitzengastronomie, Hotellerie und Medienwelt in ihren Bann zog. Sie alle wurden dabei selbst zu Juroren: Jedes Gericht wurde probiert, bewertet und am Ende entschied allein die Publikumswertung, welche zwei Teams sich die begehrten Wildcard-Tickets ins Finale verdienen.

Hier überzeugten am meisten:

Wildcard 1: Mustafa Mirzaei, Souschef, Restaurant Johannis*, Waldkirchen mit **Assistent Tobias Bullmann**, Commis de Cuisine, Restaurant Johannis*, Waldkirchen

Wildcard 2: Simon Bantle, Küchenchef, Restaurant Goldener Engel, Ihringen
mit **Assistent Marcel Bantle**, Azubi, Merkles Restaurant, Endingen am Kaiserstuhl

Best Plating Award by Churchill

Ein besonderer Preis ging an **Mustafa Mirzaei** für das schönste und handwerklich überzeugendste Anrichten. Der Best Plating Award wird von Churchill verliehen und würdigt das Fingerspitzengefühl auf dem Teller. Der Sieger freut sich über einen Gutschein im Wert von 1000€.

Streetfood Masters by DO & CO: Innovative Produkte von morgen

In einer besonderen Challenge von DO & CO – einem der weltweit größten Premium Catering Unternehmen und dem Gastgeber des diesjährigen Koch des Jahres - Halbfinale – traten 20 Köche in der Streetfood Masters Challenge an. Jedes Team präsentierte ein innovatives Streetfood-Gericht, das sowohl von der Fachjury als auch von einer Publikumsjury verkostet und bewertet wurde.

Den Sieg sicherte sich das Team **THE DUY LOCO mit Filipe Gregorio und The Duy Nguyen** und ihrem Gericht *Lisboa meets Hanoi*.

Die Reise geht weiter: Großes Finale in der Motorworld München

Nach der Allianz Arena wartet die nächste ikonische Location: Am 15. und 16. November kämpfen die sechs Finalistenteams in der Motorworld München weiter – einem Ort, der wie kaum ein anderer für Leidenschaft, Präzision und außergewöhnliche Erlebnisse steht.

„Spitzenkulinarik und Handwerk eine Bühne zu bieten – das war schon immer unser Kernziel. Dafür legen wir jedes Jahr die Messlatte ein Stück höher: außergewöhnliche Locations, Themen, die unter die Haut gehen, Talente, die Gastronomie weiterdenken. Der heutige Abend hat wieder eindrucksvoll bewiesen, wieviel Kraft und Leidenschaft in dieser Branche steckt. In der Motorworld schreiben wir das nächste Kapitel.“

– Nuria Roig & Christian Kamm, Geschäftsführung ROIKA Solutions GmbH

In der Motorworld warten gleich zwei Titel: Am 15. November kämpfen die Wettbewerbsassistentinnen und -assistenten um den Titel „Newcomer des Jahres“, bevor am 16. November der große Showdown um den Titel „Koch des Jahres“ folgt, der mit einem Preisgeld von 5.000 € dotiert ist sowie hochwertigen Sonderpreisen der Sponsoren HOBART, FRXSH und Churchill.

Die Siegergerichte des Wettbewerbs:

Aljoscha Knoblich und Joachim Kraft

Old School: Königsberger Klopse mit Kapernsauce, glasierten Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat

New School: Müritz Wels „Königsberger Klopse“ – Kapernschaum, Rote Beete in Variation, Kartoffel-Mousseline

Semi Hassine und Gerald Kortmann

Old School: Erinnerungen an das Opferfest – Frisch gegrilltes Lammfleisch mit Zitrone, Kreuzkümmel, Harissa und Senf

New School: Lamm | Zitrone | Kreuzkümmel | Harissa | Petersilie – Lammrücken mit Kräuterkruste, Lammbauch knusprig gebraten, Lammzungensalat in geschmorter Zwiebel

Tetiana Berezhna und Volodymyr Zorin

Old School: Hausgemachte Vareniki mit Kartoffeln, Pilzen, Röstzwiebeln und Grammeln

New School: Gefüllte Schweinebauchroulade mit Gerstenrisotto, Karottensalat, Pilzjus und Mini-Vareniki

Lukas Baumgartner und Théophile Burger

Old School: Poularde | Pilze in Rahm | Kartoffelpüree

New School: Balloutine vom Poulardenhals / Pilzvariation / Sauce Albufeira

Die Siegergerichte der Chefs Challenge Night:

Simon Bantle und Marcel Bantle

Simons Schlachtschüssel – Schweinebauchsülze | geräucherte Blutwurst | Sauerkraut | Schnittlauch | Biervinaigrette

Mustafa Mirzaei und Tobias Bullmann

Gebeizter Vadouvan-Lachs | Yuzu-Karotte | Galia-Melone | Jalapeño-Limetten-Creme | Kräutersalat

Kommende Termine 2026:

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

Tickets für das Finale gibt es unter:



ROIKA SOLUTIONS GmbH
Burgunderstr. 4
79104 Freiburg
Tel. 0761 20 89 89 0

Commerzbank Limburg
IBAN:
DE83511400290371731100
BIC:
COBADEFFXXX

Geschäftsführung
Hans Christian Kamm
Núria Roig de Puig

Amtsgericht Freiburg
HRB 728930
Steuer-Nr.: 06453/424111
Umsatzsteuer ID: DE360506489

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, spannende Geschichten, 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.

Nach einem schriftlichen Vorentscheid, treten 16 Teams im Halbfinale gegeneinander an. Eine hochkarätige Fachjury wählt im Live-Wettbewerb vier Finalist:innen aus. In der Chefs Challenge Night werden zwei weitere Wildcards für das Finale per Publikumsentscheid vergeben. Im Finale kämpfen die sechs Finalist:innen dann um den prestigeträchtigen Titel, der mit 5.000 Euro dotiert ist 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