

PRESSEMITTEILUNG

Ein Kick-Off, das unter die Haut ging: Der Startschuss für eine prägende Auflage „Koch des Jahres“ ist gefallen

Landsberg am Lech, 25. März 2026 – Der Grundstein für den prestigeträchtigsten Live-Wettbewerb der DACH-Region ist gelegt. Am 23. März trafen die 16 Halbfinalist:innen von „Koch des Jahres“ erstmals auf ihre Sponsoren und Kontrahenten im RATIONAL-Werk in Landsberg am Lech. Inmitten von modernster Technik und emotionalen Kindheitserinnerungen legte das Kick-Off den Grundstein für eine prägende Auflage von Koch des Jahres.

Strategisches Fundament für die Zukunft: Teams und Industriepartner im Dialog

16 Halbfinalist:innen und ihre Assistent:innen trafen am 23. März 2026 in Landsberg am Lech auf die Koch des Jahres Industriepartner. Ein Tag voller Dialog, der nicht nur dem Kennenlernen dient, sondern dem Aufbau langfristiger Geschäftsbeziehungen. In kurzen Pitches stellten sich Teams und Sponsoren gegenseitig vor – im Fokus das Motto des diesjährigen Halbfinals: Kindheitserinnerungen! Das Herzstück bildete das Speed-Dating: In Fünf-Minuten-Intervallen sprach jedes Team mit jedem Partner.

„Dieses Format legt das Fundament“, erklärt Christian Kamm, Geschäftsführer der ROIKA Solutions GmbH. „Hier entstehen die Synergien und Beziehungen, die weit über den Wettbewerbstag hinausreichen.“

Geschäftsführerin Nuria Roig ergänzt: „Die Gastfreundschaft von RATIONAL hat den perfekten Rahmen geboten, um diesen Spirit von Anfang an spürbar zu machen.“

Technische Innovation gegen Fachkräftemangel und steigende Kosten

Hinter den Kulissen des Gastgebers RATIONAL wurde spürbar, dass moderne Technik und kreative Freiheit Hand in Hand gehen. Werksführungen und Workshops zeigten eindrucksvoll, wie innovative Lösungen den Küchenalltag entlasten können.

„Viele unterschätzen das Potenzial von Geräten wie dem iVario in der Restaurantküche. Aber genau hier liegen die Antworten auf drängende Probleme wie steigende Kosten, Platzmangel und dem massiven Fachkräftemangel,“ betont Christian Thiele, Corporate Chef bei RATIONAL und technischer Juror des Wettbewerbs.

Gänsehaut pur: Wenn Kindheitserinnerungen zu kulinarischer Avantgarde werden

Das diesjährige Halbfinale bricht mit den Konventionen klassischer Fine-Dining Gänge. Stattdessen gilt es für die Köch:innen in zwei Tellern den Spannungsbogen zwischen ihren kulinarischen Wurzeln und der eigenen, modernen Handschrift zu erzählen. Die Aufgabe: Ein einfaches Gericht, das eine tiefe Kindheitserinnerung widerspiegelt, in einer klassischen „Old School“ und modernen „New School“ Interpretation zu präsentieren. Ein Thema, das tiefe Emotionen weckt und bewegt, denn es führt jeden Teilnehmer zurück zu dem ersten kulinarischen Erlebnis, an dem alles begann.

Schon beim Kick-Off wurde spürbar, welche Kraft in dieser Aufgabe liegt.

„Ich hatte nicht erwartet, dass es heute schon so emotional wird. Aber die Bandbreite und tiefen Emotionen, die das Thema Kindheitserinnerungen gerade bei einem so internationalen Teilnehmerfeld hervorbringen, haben für echte Gänsehautmomente gesorgt“, sagte Christin Heitmeyer (Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH).

Auch Fred Burtscher (11er Kartoffelspezialitäten) sieht in dem Thema die ultimative Herausforderung: *„Kindheitserinnerungen sind oft der Grund, warum man diesen Beruf überhaupt ergreift. Die Kunst liegt darin, das Einfache auf ein handwerkliches Top-Niveau zu heben, ohne die Seele des Gerichts zu verlieren.“*

Die Währung für Erfolg: Netzwerk, Austausch und langfristige Partnerschaften

Für die Kandidat:innen ist „Koch des Jahres“ längst mehr als ein Wettbewerb. Denn für ihren beruflichen Erfolg ist das Netzwerk eine der wichtigsten Währungen:

„Als selbstständiger Gastronom brauche ich Partner, auf die ich mich verlassen kann“, sagt Sascha Lein (Inhaber und Küchenchef, Loch19, Freudenstadt). *„Die Kontakte, die wir hier knüpfen und das ehrliche und konstruktive Feedback unter Kolleg:innen hat einen enormen Mehrwert für mich und schärft mein persönliches Wachstum, wie man es allein im eigenen Betrieb oft nicht findet.“*

Auch für die Partner ist dieser direkte Draht zu den Kandidat:innen ein wertvolles Gut und der Startschuss für langfristige Geschäftsbeziehungen:

„Das Kennenlern-Event ist für uns einzigartig: Man spürt diese besondere Aufregung der Teilnehmer – noch bevor der Stress des Wettbewerbs beginnt. Es ist unsere Chance, die Menschen hinter den Kochstilen persönlich zu treffen und ihnen in dieser euphorischen Stimmung unsere volle Unterstützung zuzusichern,“ betont Donna Frostdick (Churchill).

Kulinarisches Highlight: Küchenparty mit bekannten Koch des Jahres Stars

Der Tag gipfelte in einem kulinarischen Highlight – der aktuell amtierende Koch des Jahres Daniel Wallenstein (Restaurant MOYA - by Daniel Wallenstein im Boutique Hotel Die Reichsstadt, Gengenbach) sowie die ehemaligen Koch des Jahres Teilnehmer Marcel von Winckelmann (Restaurant Marcel von Winckelmann*, Passau) und Sonja Denninger (Rauschenberger Eventcatering, München) überraschten die Gäste mit besonderen Gerichten.

Halbfinale am 26. April in der Allianz Arena

Der Startschuss ist gefallen. In den kommenden Monaten wird sich zeigen, wer die emotionalen Wurzeln seiner Biografie in präzise, wettbewerbsfähige Teller verwandeln kann. Das Ziel ist klar: Das Finale. Der Weg dorthin hat in Landsberg am Lech begonnen – nächster Halt: Halbfinale am 26. April in der Allianz Arena in München.

Tickets für das Halbfinale gibt es unter www.kochdesjahres.de/tickets

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)

[Unter diesem Link finden Sie detaillierte Kandidatenporträts.](#)

Die Sponsoren (in alphabetischer Reihenfolge):

11er Kartoffelspezialitäten
Alaska Seafood
Churchill
FRXSH
Hendi
HOBART
INTERGAST
Koppert Cress
Kreyenhop & Kluge - AROY-D & COCK
LUSINI
Motorworld
RATIONAL AG
Riso Gallo
OSCAR
Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH

[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



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