

PRESSEMITTEILUNG

Kulinarische Höhenflüge am Rollfeld

Besonderer Nachmittag: Sechs Gänge, sechs Identitäten mit den
Koch des Jahres-Finalist:innen in der FRALounge

24. 09. 2026, Flughafen Frankfurt: Mit Blick auf das Rollfeld des Flughafen Frankfurt haben die sechs Finalist:innen von „Koch des Jahres“ 2026 am 21. September in der FRALounge erstmals gemeinsam ihre Handschrift präsentiert: In einem eigens für das Event entwickelten Sechs-Gänge-Menü kochten Simon Bantle, Mustafa Mirzaei, Aljoscha Knoblich, Lukas Baumgartner, Tetiana Berezhna und Semi Hassine für rund 80 geladene Gäste aus Medien, Industrie und Gastronomie. Der Nachmittag bot einen besonderen Vorgeschmack auf das große Finale am 16. November 2026.

Sechs Teller, sechs Reisen

Ein Menü, sechs Köch:innen, sechs vollkommen unterschiedliche Geschichten: Für die Finalist:innen war der Nachmittag in der FRALounge eine besondere Gelegenheit sich gemeinsam zu präsentieren. Jeder Gang wurde dabei zu einer kleinen Reise in die eigene Biografie.

Mustafa Mirzaei etwa ließ sich für seine Vorspeise von einer Reise nach Thailand inspirieren, auf der ihn ein Kohlrabisalat restlos überzeugte. In der FRALounge traf dieser Salat nun auf Balfegó-Thunfisch und eine Säure aus kalter Buttermilch – eine thailändische Erinnerung, neu gedacht. Simon Bantle wiederum erinnerte sich an seine erste große Reise mit seinem Vater nach Mexiko und servierte eine Hommage an das Streetfood, das ihn dort geprägt hat. Aljoscha Knoblich nahm die Gäste mit auf eine Reise durch die deutsche Küchentradition: Er interpretierte das Leipziger Allerlei als „Hamburger Allerlei“ neu und gab damit seiner Wahlheimat an der Elbe eine Bühne.

Lukas Baumgartner wollte mit seinem Hauptgang dem traditionellen Handwerk selbst die Bühne geben und präsentierte den Klassiker Filet Wellington auf höchstem handwerklichem Niveau. Für Tetiana Berezhna wurde das Pre-Dessert zur Hommage an einen Tee aus ihrer Kindheit in der Ukraine. Und Semi Hassine begeisterte mit einer mutigen Dessert-Kombination aus Kaffee, Banane und Jalapeño.

Das vollständige Sechs-Gänge-Menü mit allen Gängen, Köch:innen und der Weinbegleitung finden Sie im Anhang diese Pressemitteilung.

Teamspirit statt Konkurrenzkampf

Was den Nachmittag besonders machte, war jedoch nicht nur das, was auf den Tellern lag, sondern das, was dahinter passierte: Statt als Konkurrent:innen standen sich die sechs Finalist:innen als Team zur Seite. Gemeinsam mit ihren Wettbewerbsassistent:innen, darunter Tobias Bullmann, Joachim Kraft, Théophile Burger, Volodymyr Zorin und Marcel Bantle, meisterten sie das Menü für 80 Gäste als eingespieltes Team in der Küche, obwohl es das erste Mal war, dass sie zusammen kochten. Ein Moment, der zeigt, was „Koch des Jahres“ ausmacht: der Zusammenhalt und die Gemeinschaft, die über den Wettbewerb hinausgehen.

„Wir sind unglaublich stolz auf die Arbeit und Leistung der Teams. Ein kulinarisch überragendes Menü mit spannenden Kombinationen auf einem sehr hohen Niveau. Wir sind jetzt schon sehr gespannt auf den finalen Wettkampf.“

– **Nuria Roig Geschäftsführerin, ROIKA Solutions GmbH**

Bühne mit Rollfeldblick

Für den kulinarischen Nachmittag hatte sich „Koch des Jahres“ mit der FRALounge eine außergewöhnliche Bühne gesucht: Direkt am Flughafen Frankfurt gelegen, blickten die Gäste durch die großen Fensterfronten auf das aktive Rollfeld, während Flugzeuge starteten und landeten. Ein Kontrast, der dem Nachmittag seine ganz eigene Atmosphäre gab: Fine Dining und Weltoffenheit, kulinarisches Handwerk und die faszinierende Dynamik eines der größten Flughäfen Europas, unmittelbar nebeneinander.

„Wo sonst Menschen zu neuen Zielen aufbrechen, ist an diesem Tag auch die Kulinarik abgehoben. Unsere FRALounge bot den perfekten Rahmen für Spitzenküche, ein hochkarätiges Netzwerk und eine besondere Atmosphäre des Miteinanders, die diesen Tag unvergesslich gemacht hat.“

– **Tabea Palmer, Retail Marketing, Fraport AG**

Harmonische Begleitung, Weltpremiere und traditionelles Handwerk

Begleitet wurde das Sechs-Gänge-Menü von einer Weinbegleitung des Weinguts Korrell Johanneshof, die von prickelndem Brut Nature Sekt mit 36 Monaten Hefelager bis zu raren Magnumflaschen reichte. Für zusätzliche Höhepunkte sorgte eine Weltpremiere und ein traditionelles Handwerk: The Taste Symphony feierte gemeinsam mit Nic Shanker die Weltpremiere ihrer neuen alkoholfreien Cocktailkreationen, während ein traditioneller Schinkenschneider den Gästen live Jamón Ibérico von Jamónes Blázquez direkt vom Bein aufschnitt.

Wichtige Stimmen der Branche vor Ort

Unter den rund 80 Gästen des Nachmittags waren sämtliche Industriepartner von „Koch des Jahres“ sowie wichtige Vertreter:innen aus Medien und Presse, bekannte Food Creator und hochrangige Repräsentant:innen der Fraport AG sowie aus dem Travel Retail und der Airport-Gastronomie. Auch der amtierende Koch des Jahres, Daniel Wallenstein, ließ es sich nicht nehmen, seine Nachfolger:innen aus nächster Nähe zu erleben.

„Sehr hohes Niveau, kreativ und dazu ein absoluter Team-Spirit unter den Köch:innen – das gibt es nur bei Koch des Jahres“

– Daniel Wallenstein, amtierender Koch des Jahres

Vorgeschmack aufs Finale

Der Nachmittag in der FRALounge war mehr als ein kulinarisches Get-together: Er gab einen ersten, spannenden Vorgeschmack darauf, mit welcher Reife, Kreativität und welchem Teamgeist die sechs Finalist:innen in das Finale von „Koch des Jahres“ einziehen. Wer sich am Ende den Titel „Koch des Jahres 2026“ sichert entscheidet eine hochkarätige Fachjury am 16. November 2026 in der Motorworld in München.

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

Anhang: Das Sechs-Gänge-Menü im Überblick

Empfang und Aperitif

Cocktails mit und ohne Alkohol – The Taste Symphony mit Nic Shanker

Jamón Ibérico von Jamónes Blázquez

Grüne Auster: Oyster Leaf | Salty Finger | Apple Blossom

Gruß aus der Küche

Rindertatar | geröstete Brioche | Eigelb – Lukas Baumgartner, Restaurant Auerhahn, Schluchsee

Lachs-Croustade | Petersilie | Crispy Chili | Forellenkaviar – Aljoscha Knoblich, Restaurant Jellyfish*, Hamburg

Knuspriges Pani Puri | Zitrus-Linsen – Mustafa Mirzaei, Restaurant Weingut, Passau

Sechs-Gänge-Menü

1. Vorspeise – Mustafa Mirzaei, Souschef, Restaurant Weingut, Passau

Balfegó Tuna Tataki | Kohlrabi | Avocado | Physalis | kalte Buttermilchsauce

Weinbegleitung: Weingut Korrell Johanneshof – 2025 Little Lion Rosé

2. Vorspeise – Simon Bantle, Küchenchef, Restaurant Goldener Engel, Ihringen

Ibérico-Schweinebäckchen | geräucherter Mais | Jalapeño | Koriander

Weinbegleitung: Weingut Korrell Johanneshof – 2025 Weißer Burgunder trocken

Zwischengang – Aljoscha Knoblich, Souschef, Restaurant Jellyfish*, Hamburg

Aquanaria Wolfsbarsch „Hamburger Allerlei“ | Erbse | Spargel | Büsumer Krabbe

Weinbegleitung: Weingut Korrell Johanneshof – 2017 PARADIES Riesling trocken, 3,0-Liter-Doppelmagnum

Hauptgang – Lukas Baumgartner, Junior Souschef, Restaurant Auerhahn, Schluchsee

Filet Wellington | Sellerie | Pilze

Weinbegleitung: Weingut Korrell Johanneshof – 2016 STEINMAUER Burgundercuvée trocken

Pre-Dessert – Tetiana Berezhna, Köchin, Erkelenz

Weißer Brownie | Cranberry | weiße Schokolade | Mohn | Hibiskus

Weinbegleitung: Weingut Korrell Johanneshof – 2024 PARADIES Riesling Auslese, 1,5-Liter-Magnum

Dessert – Semi Hassine, Küchenchef und Inhaber, Restaurant Fachwerk, Hattingen

Banane | Kaffee | Jalapeño

Weinbegleitung: Weingut Korrell Johanneshof – 2024 PARADIES Riesling Auslese, 1,5-Liter-Magnum

Pralinen

Nougatpraline | Sesam | Schwarzkümmel – Semi Hassine

Schokoladenpraline | Cassis | Sherry – Tetiana Berezhna

Erdnuss-Salzkaramell – Simon Bantle

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.

Der Wettbewerb verläuft in drei Stufen: Im schriftlichen Vorentscheid wählt eine Jury die 16 stärksten Talente aus, die im Halbfinale gegeneinander antreten. Die besten sechs von ihnen erreichen das Finale, in dem sie dann um den Titel „Koch des Jahres“ kämpfen. Neben dem prestigeträchtigen Titel warten auf die Gewinnerin oder den Gewinner ein Preisgeld von 5.000 Euro 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