



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB





TEILNAHMEBEDINGUNGEN

KOCH DES JAHRES – XI. AUFLAGE 2026

Veranstalter:

Roika Solutions GmbH
Burgunder Str. 4 · 79104 Freiburg

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einführung
2. Termine, Orte & Teilnahmeverpflichtungen
3. Teilnahmeberechtigung
4. Bewerbung & Auswahlverfahren
5. Kennenlern-Event
6. Halbfinale – Wettbewerb
7. Bewertungskriterien (Halbfinale & Finale)
8. Chefs Challenge Night
9. Finale 2026
10. Pflichten, Kleidung & Disqualifikation
11. Preise
12. Equipment, Arbeitsmaterialien & Kosten
13. Rechtenutzung & Haftung
14. Exklusive Zusammenarbeit mit Roika Solutions GmbH
15. Ansprechpartner & Kontakt

1. EINFÜHRUNG

Seit seiner Gründung im Jahr 2011 zählt „Koch des Jahres“ zu den renommiertesten Live-Wettbewerben der deutschsprachigen Gastronomie. Mit der **XI. Auflage im Jahr 2026** beginnt ein neues Kapitel: persönlicher, emotionaler und erzählerischer als je zuvor. Unter dem Motto „**Kindheitserinnerung: Old School & New School**“ stehen nicht nur Technik und Geschmack im Fokus, sondern auch die Geschichte, Haltung und Persönlichkeit hinter jedem Gericht.

„Koch des Jahres“ versteht sich als Bühne für außergewöhnliche Köchinnen und Köche, die ihre Wurzeln zeigen, Erinnerungen neu interpretieren und kulinarische Identität erlebbar machen.

Der Wettbewerb bietet eine einzigartige Plattform um: • Kreativität und Können einem breiten Publikum zu präsentieren und vor einer hochkarätigen Jury zu bestehen • sich mit den Besten der Branche zu messen die Karriere auf das nächste Level zu heben und sich in der Spitzengastronomie einen Namen zu machen • die Chance auf den Titel „Koch des Jahres 2026“



2. TERMINE, ORTE & TEILNAHMEVERPFLICHTUNGEN

Bewerbungsschluss:

26. Februar 2026

Kennenlern-Event (verpflichtend):

23. März 2026

RATIONAL AG, Landsberg am Lech

Halbfinale & Chefs Challenge Night:

26. April 2026

Allianz Arena München

Finale:

15.–16. November 2026

Motorworld München

Die Teilnahme an allen genannten Terminen ist verpflichtend.

Eine Nichtteilnahme führt zum **sofortigen Ausschluss vom Wettbewerb**.

3. TEILNAHMEBERECHTIGUNG

Teilnahmeberechtigt sind:

- professionelle Köchinnen und Köche
- mit Wohnsitz oder Arbeitsplatz in **Deutschland, Österreich, der Schweiz oder Südtirol**
- ohne Altersbegrenzung

Weitere Regelungen:

- Die Bewerbung ist kostenfrei
- Gewinner:innen früherer Ausgaben sind von der Teilnahme ausgeschlossen

4. BEWERBUNG & AUSWAHLVERFAHREN

4.1 Einzureichende Unterlagen

- Unverbindliche Online-Registrierung auf der Website mit persönlichen Daten und Lebenslauf
- **Zwei Gerichte zum Wettbewerbsthema „Kindheitserinnerung: Old School & New School“** jeweils mit Rezeptur
- Philosophie & persönliche Geschichte zu beiden Tellern
- Fotomaterial:
 - je ein Foto pro Gericht
 - ein Portraitfoto
- Vorstellungsvideo mit:
 1. Kurzvorstellung (Name, Arbeitsplatz, Position)
 2. Motivation zur Teilnahme
 3. Persönlicher Bezug zum Beruf Koch/Köchin



Einreichung per E-Mail an: info@kochdesjahres.de
Keine Kalkulation erforderlich.

4.2 Bewerbungsschluss & Auswahl

- Bewerbungsschluss: **26. Februar 2026**
- Benachrichtigung über Zu- oder Absage **spätestens bis 10. März 2026**
- Eine Jury wählt **16 Kandidatinnen und Kandidaten**, die ins Halbfinale einziehen

5. KENNENLERN-EVENT

23. März 2026
RATIONAL AG, Landsberg am Lech
Ziele:

- Kennenlernen der Kontrahenten
- Aufbau erster Beziehungen zu Sponsoren
- Einführung in Ablauf, Regeln & Organisation
- Workshop mit Fokus auf Rational iVario (**Kipper, kessel, Druckgarer, Herd, Topf & Friteuse in einem Gerät**)

6. HALBFINALE – WETTBEWERB (26. APRIL 2026)

Allianz Arena München

6.1 Rahmenbedingungen

- 16 Teilnehmer
- Gerichte dürfen **fertig mitgebracht** werden
- Finishing vor Ort: **60 Minuten**
- **Zwei Kreationen in achtfacher Ausführung**
(6 Jury, 1 Ausstellung, 1 Fotoshooting)
- Teller werden gestellt (Partner **Churchill**)

WICHTIG:

- **Keine Übernahme von Warenkorbkosten des Wettbewerbs**
- **Keine Übernahme von Reisekosten**

Pro Gruppe qualifizieren sich **die zwei besten Teilnehmer direkt für das Finale** (Juryentscheidung).

6.2 Service- & Ablauflogik (2 Gruppen)

Der Wettbewerb findet in **zwei Gruppen mit je 8 Teams** statt.



Ablauf: beide Gruppen identisch:

11:00 – 12:00

Treffen mit der Köchin / Briefing

12:00 – 13:30

Aufbau, Check, Gruppenfotos

Wettbewerbsstart: 14:00

- Startintervall: alle 10 Minuten
- Kochzeit: 60 Minuten
- Präsentation: 10 Minuten

Ende Wettbewerb: 16:20 Uhr

7. BEWERTUNGSKRITERIEN (HALBFINALE & FINALE)

Tasting-Jury – max. 70 Punkte

- Geschmack: 30 Punkte
- Textur: 12 Punkte
- Technik: 6 Punkte
- Präsentation: 6 Punkte
- Kreativität: 6 Punkte
- Storytelling & emotionale Ansprache: 4 Punkte
- Rhetorik und Präsentationsfähigkeit: 3 Punkte
- Überzeugungskraft & Begeisterungspotential: 3 Punkte

Technische Jury – max. 30Punkte

- Müllmanagement: 10 Punkte
- Warenmanagement: 4 Punkte
- Hygiene in der Kochbox: 6 Punkte
- Übergabe des Postens: 4 Punkte
- In der Zeit geschickt: 6 Punkte

Gesamtwertung

- 70 % Tasting Jury
- 30 % Technische Jury

8. CHEFS CHALLENGE NIGHT (26. APRIL 2026)

Business Club, Allianz Arena

8.1 Ziel

Überzeuge die größte Jury Deutschlands– durch Geschmack, Präsentation und Vermarktung.



8.2 Teilnehmer & Modus

- Alle 16 Kandidaten
- 2 Gruppen à 8 Teams
- Team: Koch + Assistent

8.3 Warenkorb & Ablauf

- Unterschiedlicher Warenkorb pro Team
- Sponsorenware wird rechtzeitig kommuniziert
- 300 Portionen pro Team
- Gerichte dürfen fertig mitgebracht werden
- **2 Stunden Finishing-Zeit direkt nach dem Wettbewerb**

8.4 Kostenregelung

- Roika Solutions übernimmt **max. 2,00 € pro Portion**
- Abrechnung nur mit Beleg & Rechnung
- Versand an: invoice@roikasolutions.com

8.5 Fristen

- Rezept: 3 Wochen vor dem Event
- Bestellungen bei Sponsoren: 4 Wochen vor dem Event

8.6 Bewertungskriterien

Vermarktung: 10 Punkte

Geschmack: 20 Punkte

Kreativität: 10 Punkte

Präsentation: 10 Punkte

8.6 Preis:

2 Wildcards für das Finale per Publikumsentscheid.

9. FINALE 2026

15.–16. November 2026

Motorworld München

Details zu Aufgaben & Challenges werden rechtzeitig bekannt gegeben.

10. PFLICHTEN, KLEIDUNG & DISQUALIFIKATION

- Das Tragen der **offiziellen Kochjacke von „Koch des Jahres“ ist verpflichtend**
- **Nichttragen führt zur sofortigen Disqualifikation**
- Regelverstöße, Fristversäumnisse oder unsportliches Verhalten führen zum Ausschluss



11. PREISE

- Titel: **Koch des Jahres 2026**
 - Preisgeld: **5.000 €**
 - Sonderpreise der Partner
-

12. EQUIPMENT, ARBEITSMATERIALIEN & KOSTEN

Vom Veranstalter gestellt:

- Küchengeräte & Geschirr (Liste folgt)

Exklusivpartner:

- Churchill

Eigenes Equipment:

- erlaubt mit Voranmeldung (inkl. Stromangaben)
 - Teilnehmer haften für eigenes & geliehenes Equipment
-

13. RECHTENUTZUNG & HAFTUNG

- Fotos, Videos und Rezepte dürfen für Marketing, Sponsoren & Medien genutzt werden
 - Der Veranstalter haftet nicht für Personen- oder Sachschäden
-

14. EXKLUSIVE ZUSAMMENARBEIT MIT ROIKA SOLUTIONS GMBH

Alle Kandidaten gehen für ein Jahr eine exklusive Zusammenarbeit mit der Roika Solutions GmbH ein.

- Internationale Vermarktung in über 20 Ländern
- Fokus auf Werbe- & Testimonial-Marketing
- Chance auf zusätzliche Sichtbarkeit & Einkommen

Teilnehmer erklären sich einverstanden, im Rahmen des Wettbewerbs von ausgewählten Sponsoren kontaktiert zu werden.



15. ANSPRECHPARTNER & KONTAKT

Technische Fragen zum Wettbewerb:

Jan Pettke – WhatsApp: +49 151 58724400

Organisation:

Oksana Balana
oksana.balana@kochdesjahres.de

Wir freuen uns auf euch

Euer Koch des Jahres Team