

DAS FINALE
15. & 16. NOVEMBER 2026



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

Kurzporträts der Finalist:innen

Koch des Jahres 2026



Aljoscha Knoblich

Geburtsdatum: 14.11.1998

Sous Chef, Restaurant Jellyfish* – Hamburg

Instagram: [@jxschikn](#) | [@jellyfishhamburg](#)

1. Platz Koch des Jahres Halbfinale

Von der Heide auf die Weltbühne

Aljoscha Knoblich wusste schon früh, wohin sein Weg führen soll: Seit er als kleiner Junge neben seiner Urgroßmutter am Herd stand, war für ihn klar, dass er Koch werden will. Heute ist er mit 27 Jahren Sous Chef im Hamburger Sternerrestaurant Jellyfish und Finalist bei "Koch des Jahres" 2026.

Seine Ausbildung machte er in seiner Heimatstadt Lüneburg, im "Alten Brauhaus". Dass aus dem Heide-Azubi einmal ein internationaler Wettkämpfer werden würde, bewies er bereits 2019 in Kasan: Als Vertreter Deutschlands belegte er bei der Weltmeisterschaft der Berufe den zwölften Platz. Fokus und Disziplin sind dabei seine ständigen Wegbereiter, so absolvierte er beispielsweise parallel zum Vollzeitjob im Landhaus Scherrer seine Küchenmeisterprüfung und gibt sein Wissen heute im Prüfungsausschuss der IHK an den Nachwuchs weiter.

Respekt vor dem Produkt und vor dem Menschen

Aljoschas Küchenstil dreht sich um eine einfache Frage: Wie hole ich das Beste aus jedem Produkt heraus? Gemüse wird bei ihm gerne zum Star auf dem Teller: "Gemüse wird oft nur als Beilage gesehen, in meiner Küche ist es ein präsender Teil auf dem Teller", sagt er und setzt konsequent auf "Root-to-Stem". Diesen Respekt bringt er nicht nur dem Produkt entgegen, sondern auch seinem Team: "Entscheidungen fundieren immer auf verschiedenen Meinungen aus dem ganzen Team." Seit über einem Jahr hält ihm sein Wettbewerbsassistent Joachim Kraft als rechte Hand den Rücken frei, im Restaurant wie im Wettbewerb.

Sein Blick nach vorn

Für die Zukunft wünscht sich Aljoscha irgendwann ein eigenes Restaurant, in dem er Techniken wie Grillen und Räuchern am offenen Feuer mehr Raum geben kann, denn sie geben dem Produkt etwas, das keine Maschine ersetzen kann.



Semi Hassine

Geburtsdatum: 05.04.1977

Küchenchef & Inhaber, Restaurant Fachwerk – Hattingen

Instagram: [@semi_hassine](#) | [@fachwerk_hattingen](#)

2. Platz Koch des Jahres Halbfinale

Vom Bauzeichner zum Koch

Semi Hassine hat seit seiner Jugend nebenbei in der Gastronomie gearbeitet. Der Plan war eigentlich ein anderer: erst die Lehre zum Bauzeichner, dann ein Studium. Mitten im Studium kam der Moment, den er selbst die Erleuchtung nennt. Mit 26 hängte er alles an den Nagel und fing noch einmal von vorne an – mit einer Ausbildung zum Koch.

Heute ist er als Küchenchef entweder in seinem Restaurant Fachwerk in Hattingen im Einsatz oder mit seinem Catering unterwegs – von der Hochzeit bis zur Großveranstaltung mit bis zu 1.500 Gästen. Gemeinsam mit seinem Assistenten und Freund Gerald Kortmann erkochte er sich im Halbfinale von "Koch des Jahres" 2026 in der Allianz Arena den zweiten Platz und steht nun im Finale.

Zwei Heimaten und der Mut, Dinge zu kombinieren

Für viele Köchinnen und Köche sind die prägendsten Stationen ein hochdekoriertes Haus oder ein besonderer Mentor. Für Semi war es seine Kindheit zwischen zwei Heimaten und zwei Kulturen, die ihn und seinen Kochstil bis heute bestimmt. Diese hat ihm vor allem eins mitgegeben: den Mut, Dinge zu kombinieren. Er verbindet klassische westfälische Hausmannskost mit Aromen aus dem Orient und Asien. Sein Vorbild ist entsprechend auch keine Sterneköchin, sondern seine Mama, die täglich für die sechsköpfige Familie gekocht hat.

"Dass es sich bis zum Ende nicht nach Arbeit anfühlt"

Im Rampenlicht zu stehen ist für Semi nichts Neues: 2018 wurde er Zweiter bei "The Taste", seitdem ist er regelmäßig in Kochformaten bei WDR, ZDF, RTL und Kabel Eins zu sehen. 2021 erschien sein Buch "Bock auf Handfestes Essen". Was er sich für die Zukunft wünscht? Dass es sich bis zum Ende seiner Laufbahn nicht nach Arbeit anfühlt.



Tetiana Berezhna

Geburtsdatum: 11.03.1998

Köchin – Erkelenz

Instagram: [@berezhna_tati](https://www.instagram.com/berezhna_tati)

3. Platz Koch des Jahres Halbfinale

Von der Ukraine nach Erkelenz

Ihr Weg ist geprägt von mutigen Zäsuren, die sie von der georgischen Küche in Kiew bis in die Sternegastronomie des Rheinlands geführt haben. Nach vier Jahren im Kiewer Restaurant "Kuvshyn" folgte 2022 der radikale Schritt nach Deutschland. Im Erkelenzer Sternerrestaurant "Troyka" festigte sie ihr Verständnis für komplexe Menüstrukturen und innovative Patisserie, das sie in der Patisserie des Gourmetrestaurants "Schote" bei Nelson Müller weiter vertiefte. Sie legt großen Wert darauf, sich ständig weiterzuentwickeln, etwa durch Hospitanzen und Praktika in verschiedenen Sternerrestaurants. Aktuell arbeitet sie zudem an der Vision eines eigenen gastronomischen Ortes, der Menschen verbinden soll. An ihrer Seite im Wettbewerb und im Beruf: ihr Assistent Volodymyr Zorin.

Emotionales Erbe trifft wissenschaftliches Fachwissen

Für die Wahl-Erkelenzerin steht das Handwerk über der Optik: "Überflüssig ist es, wenn Gerichte nur für Social Media inszeniert werden und nicht für den Geschmack", sagt sie klar. Statt auf bunte Effekte setzt sie lieber auf unterschätzte Stars wie Buchweizen, Gerste oder Hirse. Diese vermeintlich einfachen Produkte holt sie mit modernen Techniken und viel Geduld auf das Niveau des Fine Dining. Ihre Inspiration? Die Erinnerung an das Kochen mit ihrer Großmutter und das Fachwissen aus ihrem Studium der Lebensmitteltechnologie. Diese Mischung aus wissenschaftlicher Präzision und emotionaler Herkunft macht sie zur Lokalmatadorin mit internationalem Weitblick: das präzise Handwerk der deutschen Spitzenküche, gepaart mit den tiefen Traditionen ihrer osteuropäischen Heimat.



Lukas Baumgartner

Geburtsdatum: 08.11.1995

Junior Souschef, Restaurant Auerhahn – Schluchsee

Instagram: [@lukasbaumgartner.offical](#) | [@auerhahn_hotel](#)

4. Platz Koch des Jahres Halbfinale

In der Ruhe liegt seine Kraft

Wenn in der Küche alles zu kippen droht, löst das bei vielen den Reflex aus, noch schneller werden zu wollen. Lukas Baumgartner macht das Gegenteil: kurzes Durchatmen, lieber zwanzig Sekunden nichts tun, sich neu ordnen. Innehalten ist sein größtes Werkzeug in der Küche. Eine Ruhe und Geduld, die sich auch auf seinen Tellern wiederfindet: Er schätzt Techniken, die sich bewusst Zeit nehmen, allen voran das Schmoren.

Eine Begegnung, die alles veränderte

Der Kochberuf war für ihn nicht der große Kindheitstraum. Während des Abiturs jobbte er eigentlich nur nebenbei in der Gastronomie und entdeckte dort seine Liebe zum Kochen, die ihn schließlich zur Ausbildung führte. Von da an war alles andere Nebensache. 2022 sammelte er bereits als Wettbewerbsassistent erste Erfahrungen bei "Koch des Jahres".

Hart, aber lehrreich

Sein Weg beginnt im renommierten Freiburger Traditionshaus Colombi. Eine Zeit, die geprägt ist von Disziplin und harter Arbeit, aber vor allem von einer Begeisterung fürs Handwerk, die ihm 2023 den Franz-Keller-Förderpreis einbrachte. Der zweite große Moment kam mit dem Auerhahn am Schluchsee: Unter Yann Bosshammer leistete er dort Pionierarbeit, lernte eine Küche von Anfang an mitzugestalten und belastbare Strukturen aufzubauen, die auch unter Druck standhalten. Aus dieser Zeit ist auch die Verbindung zu seinem Wettbewerbsassistenten und Freund Théophile Burger entstanden.

Das unterschätzte Produkt seiner Wahl

Sein unterschätztes Lieblingsprodukt ist der Sellerie: "Egal ob als Püree, im Ganzen geschmort, konfiert oder als Chip – für mich ist er immer ein Highlight." Sein Ziel: erst der Stern für den Auerhahn, später das eigene Restaurant.



Mustafa Mirzaei

Geburtsdatum: 08.08.2000

Souschef, Restaurant Johannis* – Waldkirchen

Instagram: [@mirzayi4360](https://www.instagram.com/mirzayi4360) | [@weingut_essen.trinken.erleben](https://www.instagram.com/weingut_essen.trinken.erleben)

Wildcard Gewinner Chefs Challenge Night & Best Plating Award by Churchill im Koch des Jahres Halbfinale

Ein anderer Blick aufs Naheliegende

Aus einfachen und unterschätzten Produkten etwas Besonderes zu kreieren, prägt die Küche von Mustafa Mirzaei. Produkte, die andernorts im Abfall landen – wie Zwiebelschalen –, betrachtet er mit einem anderen Blick und der Frage: Was lässt sich daraus noch machen? So wird daraus ein hauchdünner, knuspriger Chip. Sein absoluter Favorit unter den unterschätzten Produkten: Wurzelgemüse, in all seinen Formen und Variationen.

Genau mit dieser Haltung begeisterte er beim Halbfinale in der Chef's Challenge Night über 300 Gäste und sicherte sich gemeinsam mit seinem Assistenten Tobias Bullmann das Ticket ins Finale. Dass sein Blick fürs Detail auch optisch überzeugt, bewies er direkt mit: Er sicherte sich im Wettbewerb den Best Plating Award by Churchill.

Zwei Heimaten auf dem Teller

Mustafa ist geprägt von zwei Heimaten: Aufgewachsen im Iran, kam er mit 13 Jahren nach Deutschland. Bis heute verschmelzen bei ihm Gewürze und Aromen der iranischen Küche mit bayerischen Gerichten zu einer ganz eigenen Version auf dem Teller. Beruflich ist er von der Sternegastronomie geprägt: Im Restaurant Johannis* in Waldkirchen machte er seine Ausbildung, arbeitete als Jungkoch und zuletzt als Sous Chef. Präzision, Organisation und ein hoher Qualitätsanspruch sind es, was er aus dieser Zeit mitnimmt. Seit dem 1. September kocht er im Restaurant im Weingut in Passau.



Simon Bantle

Geburtsdatum: 20.09.1996

Küchenchef, Restaurant Goldener Engel – Ihringen

Instagram: [@bantle_simon](#) | [@engel_ihringen](#)

Wildcard Gewinner Chefs Challenge Night

Ein Traum, kein Plan B

Mit zwölf Jahren stand Simon Bantle bereits am Pass eines Drei-Sterne-Restaurants: als wohl jüngster Praktikant, den Claus-Peter Lumpp im Restaurant Bareiss je hatte. Ab diesem Moment gab es für ihn nur noch einen Plan: Koch werden.

Nach der Ausbildung bei Lumpp lernte Simon bei Douce Steiner in Sulzburg eine Lektion, die ihn bis heute prägt: Wahre Qualität braucht keine Hektik, sondern Ruhe und Hingabe. Die nächsten Meilensteine warteten im "EPOCA by Tristan Brandt": Hier stieg er rasant zum Sous Chef auf, und gemeinsam holte das junge Team in kürzester Zeit den ersten Michelin-Stern des Hauses – der Anruf mit der Nachricht kam, während Simon als Assistent im Finale von "Koch des Jahres" kochte. Am selben Abend sicherte er sich zudem den Titel "Newcomer des Jahres".

Kompromisslose Nachhaltigkeit und Regionalität vor Sterneallüren

Zuletzt stand Simon selbst als Küchenchef im Goldenen Engel in Ihringen am Pass und hat sich mit seiner radikal regionalen, nachhaltigen Küche einen Namen gemacht. Er lebt Nose-to-Tail wie kaum jemand anders: Er jagt und schlachtet selbst, die ganzheitliche Verarbeitung ist für ihn selbstverständlich, auch beim Gemüse, wo aus Wurzeln und Stängeln noch intensive Öle entstehen, statt im Abfall zu landen. Ab dem 01.10.2026 startet für ihn ein neues Kapitel: als Küchenchef im Restaurant Florea im Park Hyatt Hotel in Zürich.

Zwei Brüder fürs Finale

2026 steht er bereits zum zweiten Mal als Finalist im Rampenlicht – diesmal aus einem besonderen Grund: sein kleiner Bruder Marcel, der ihm als Assistent zur Seite steht. Seit rund zwei Jahren lässt sich Marcel selbst zum Koch ausbilden, in Merkles Restaurant in Endingen. "Für mich gibt es nichts Schöneres, als diese besonderen Momente bei Koch des Jahres mit meinen Allerliebsten gemeinsam zu erleben und zu teilen. Wir beide verfolgen unsere Philosophie nicht nur bei Koch des Jahres, sondern sind damit gemeinsam groß geworden und leben diese jeden Tag", sagt Simon. Bei der Chef's Challenge Night überzeugte sein Signature Dish über 300 Gäste und so sicherte sich das Team ihr Ticket ins Finale.