



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB



Kurzportraits der Teilnehmer
Kick-Off Event 2026 | Landsberg am Lech



Inhaltsverzeichnis

Volodymyr Artomonov	3
Simon Bantle	4
Lukas Baumgartner	5
Tetiana Berezhna	6
Olimpia Cario	7
Semi Hassine	8
Daniel Heidkamp	9
Aljoscha Knoblich	10
Sascha Lein	11
Mario Ludwig	12
Mustafa Mirzaei	13
Mauricio Morán	14
Justus Napp	15
Sascha Schwarzer	16
Christopher Stevenson	17
Markus Suntinger	18





Volodymyr Artomonov

Geburtsdatum: 29.07.2001
Restaurant: Restaurant MOYA - by Daniel Wallenstein im Boutique Hotel Die Reichsstadt
Ort: Gengenbach
Bundesland: Baden-Württemberg
Position: Chef de Partie
In dieser Position seit: August 2025
Instagram: [@artamonov_volodymyr](#) (752 Follower) | [@restaurant_moya](#) (848 Follower)



Die Reise zum Koch begann an Großmutter's Herd

Der Moment, in dem alles begann, riecht nach der Küche seiner Großmutter in der Ukraine. Mit gerade einmal fünf Jahren stand Volodymyr Artamonov dort am Herd. Heute, 24 Jahre später, hantiert er nicht mehr mit Kinder-tellern, sondern mit der Präzision eines Profis, der die gehobene Gastronomie von Osteuropa bis in den Schwarzwald durchlaufen hat.

Von Odessa in den Schwarzwald

Von der Ausbildung in der Hafenmetropole Odessa führte ihn sein Weg über Sous-Chef-Positionen in Mukatschewo und Tallinn 2023 nach Baden-Württemberg. Seit August 2025 wirkt er als Chef de Partie im Boutique-Hotel Die Reichsstadt Gengenbach - Daniel Wallenstein. Dass er das Handwerk beherrscht, beweist sein rasanter Aufstieg: Bereits mit 19 Jahren trug er in der Ukraine die Verantwortung als Sous-Chef.

Die Philosophie: Handwerk statt Effekthascherei

Sein Stil? Schnörkellos. „Der Fokus liegt auf dem reinen Geschmack“, sagt er. Statt auf kurzlebige Trends setzt Artamonov auf das Fundament: das Ziehen echter Fonds und Saucen und die Rückbesinnung auf das klassische Handwerk. Als Lokalmatador für die Region Gengenbach zeigt er, wie internationale Erfahrung und Schwarzwälder Saisonalität zu einer neuen, spannenden Einheit verschmelzen.





Simon Bantle

Geburtsdatum: 20.09.1996
Restaurant: Restaurant Goldener Engel
Ort: Ihringen
Bundesland: Baden-Württemberg
Position: Küchenchef
In dieser Position seit: August 2024
Instagram: [@bantle_simon](#) (1562 Follower) |
[@engel_ihringen](#) (2.894 Follower)



Mit 12 Jahren in der Sterneküche

Simon Bantle war wohl einer der jüngsten Praktikanten, die Claus-Peter Lumppp im Restaurant Bareiss je hatte. Mit gerade einmal 12 Jahren stand er bereits in der Küche des renommierten Drei-Sterne-Hauses – und es war um ihn geschehen. Von diesem Moment an gab es für ihn keinen Plan B mehr.

Ohne Umwege an die Spitze

Nach seiner Ausbildung bei seinem Mentor Lumppp (2014–2017) verfeinerte er sein Handwerk als Chef de Partie, bevor er bei Douce Steiner in Sulzburg eine entscheidende Lektion lernte: Wahre Qualität braucht keine Hektik, sondern entsteht aus Ruhe und tiefer Hingabe. Sein Weg führte ihn schließlich in die Schweiz, wo er im „EPOCA by Tristan Brandt“ in Rekordzeit zum Sous Chef aufstieg und maßgeblich den ersten Michelin-Stern des Hauses mitgestaltete. Auch auf der großen Bühne bewies Bantle bereits seine Klasse: 2022 sicherte er sich beim Koch des Jahres die Auszeichnung „Newcomer des Jahres“ und 2023 schaffte er es als Kandidat bis ins Wettbewerbsfinale.

Radikaler Respekt und kreative Bodenständigkeit

Doch Bantle ist kein abgehobener Konzept-Koch. Er ist zurück am Kaiserstuhl und setzt als Küchenchef im Goldenen Engel in Ihringen auf das, was er „kreative Bodenständigkeit“ nennt. Wer bei ihm isst, merkt, dass er die Natur der Heimat versteht: Er verarbeitet Wurzeln und Stängel zu intensiven Ölen, die andere entsorgen würden. Er lebt eine Radikalität, die Seltenheitswert hat: Er jagt und schlachtet selbst. Für ihn ist „Nose-to-Tail“ kein Marketing-Slogan, sondern tiefer Respekt vor der Kreatur.





Lukas Baumgartner

Geburtsdatum: 08.11.1995
Restaurant: Restaurant Auerhahn im Hotel Auerhahn
Ort: Schluchsee
Bundesland: Baden-Württemberg
Position: Junior Souschef
In dieser Position seit: November 2025
Instagram: [@lukasbaumgartner.offical](#) (713 Follower) |
[@auerhahn_hotel](#) (8.280 Follower)



Vom Colombi-Azubi zum Preisträger

Mit der Schule des renommierten Freiburger Traditionshauses Colombi im Rücken startete Lukas-Baumgartners-Weg in der Gastronomie – geprägt von Disziplin und harter Arbeit, aber vor allem von einer ungebrochenen Be-geisterung für das Handwerk. Diese Passion zahlte sich früh aus: 2023 wurde er mit dem Franz-Keller-Förderpreis geehrt. Ein entscheidender Meilenstein war der Aufbau des „Auerhahn“, wo er unter Yann Bosshammer Pionierarbeit leistete. Hier entwickelte er das nötige Gespür für belastbare Strukturen, die auch in den hektischsten Momenten der Küche standhalten.

Klassisches Handwerk und einfache Produkte

Baumgartners Stil ist eine Hommage an das klassische Handwerk, ohne im Gestern zu verharren. Er bricht Lanzen für unterschätzte Produkte wie den Sellerie und setzt auf Schmorgerichte statt auf reines Kurzbraten. Sein Fokus liegt auf der Tiefe der Saucen und der Qualität regionaler Erzeuger direkt vor der Haustür im Schwarzwald. „XXL-Restaurants mit Dumpingpreisen“ sind ihm ein Gräuel – er kämpft für Wertschätzung auf dem Teller.

Das Ziel: Der eigene Stern

Warum „Koch des Jahres“? Bereits 2022 hat er die Wettbewerbsluft geschnuppert als Assistent von Sven Usinger in den Ring stieg. Dieses Jahr will er beweisen, dass seine Vision von modern interpretierter Klassik wettbewerbs-fähig ist. Sein Fernziel ist klar definiert: Erst der Stern für den Auerhahn, später das eigene Restaurant.





Tetiana Berezhna

Geburtsdatum: 11.03.1998
Ort: Erkelenz
Bundesland: Nordrhein-Westfalen
Position: Köchin
Instagram: [@berezhna_tati](#) (1.269 Follower)



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 Sternerestaurant „Troyka“ festigte sie ihr Verständnis für komplexe Menü-Strukturen und innovative Patisserie, welches Sie in der Patisserie des Gourmetrestaurant „Schote“ bei Nelson Müller weiter festigte. Berezhna legt großen Wert sich ständig weiterzuentwickeln beispielsweise durch Hospitanzen und Praktika in verschiedenen Sternerestaurants. Aktuell arbeitet Sie außerdem an der Vision eines eigenen gastronomischen Ortes, der Menschen verbinden soll.

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 Heinsberger Lokalmatadorin mit internationalem Weitblick. So steht die Köchin und Pâtissière für eine seltene Verbindung: das präzise Handwerk der deutschen Spitzenküche gepaart mit den tiefen Traditionen ihrer osteuropäischen Heimat.





Olimpia Cario

Geburtsdatum: 14.05.1976
Restaurant: Wirtshaus zum Herrmannsdorfer Schweinsbräu
Ort: Glonn
Bundesland: Bayern
Position: Küchenchefin und Inhaberin
In dieser Position seit: November 2024
Instagram: [@olimpiacario](#) (86 Follower) | [@wirtshauszumschweinsbraeu](#) (186 Follower)



Vom Labor an den Herd

Olimpia Carios Weg in die Küche war kein geradliniger. In den 90er-Jahren belegte sie in Rumänien noch Vorlesungen in Biologie und Chemie. Doch statt in der Forschung fand sie ihre Erfüllung am Herd. Es war die bewusste Entscheidung für das Greifbare: das ehrliche Handwerk, das Produkt und das direkte Glück der Gäste.

Versiert im Service und in der Küche

Cario ist eine der Wenigen in der Branche, die die Gastronomie von beiden Seiten des Passes beherrscht. Als gelernte Restaurantfachfrau und Köchin versteht sie den Hochdruck in der Küche genauso gut wie die Bedürfnisse im Gastraum. Bevor sie nach Oberbayern kam, leitete sie große Service-Teams in der Hotellerie.

Wahlheimat Glonn: Kulinarische Vision in Hermannsdorf

Seit über 15 Jahren ist Glonn Carios Lebensmittelpunkt. In den Hermannsdorfer Landwerkstätten fand sie ein Um-feld, das ihre Vorstellung von Ehrlichkeit teilt. Hier ist sie Teil eines ökologischen Kreislaufs, der in Deutschland Seltenheit hat: Die Metzgerei, der Acker und die Bäckerei liegen in Sichtweite ihrer Küche. Diese unmittelbare Nähe hat ihre Arbeitsweise geprägt hin zu einer klaren Ehrlichkeit gegenüber dem Grundprodukt.

Der Gast als Inspiration: Kochen im Moment

Cario ist eine Verfechterin des spontanen Kochens. Ihre größte Inspiration sind die Gespräche mit ihren Gästen. Deren Vorlieben lässt sie direkt in ihre Arbeit einfließen und kreiert daraus Gerichte aus dem Moment heraus. Ein Gericht ist für sie dann gelungen, wenn jede Komponente für sich steht und trotzdem Teil eines harmonischen Ganzen ist. Ihr Credo: „Nicht das Weglassen aus Bequemlichkeit, sondern das bewusste Entscheiden, was wirklich auf den Teller gehört.“





Semi Hassine

Geburtsdatum: 05.04.1977
Restaurant: Restaurant Fachwerk
Ort: Hattingen
Bundesland: Nordrhein-Westfalen
Position: Küchenchef und Inhaber
In dieser Position seit: April 2011
Instagram: [@semi_hassine](#) (11.300 Follower) |
[@fachwerk_hattingen](#) (368 Follower)



Der späte Ruf der Berufung – Vom Bauzeichner zum Koch

Nach dem Abitur in Hattingen absolvierte Semi Hassine eine Ausbildung zum Bauzeichner und begann ein Mechatronik-Studium. Die Gastronomie, die ihn jahrelang als Aushilfsjob begleitete, blieb jedoch hartnäckiger als jede technische Zeichnung. Mit 26 Jahren wagte er den radikalen Neuanfang und begann seine Kochlehre und tauschte Lineal gegen Kochlöffel. Eine Entscheidung, die den heute 48-Jährigen von der Hattinger Altstadt bis in die Küchen von Legenden wie Eckart Witzigmann führte. Jetzt kämpft er im Finale von „Koch des Jahres“ um den Titel.

Westfalen trifft Orient: Ein Küchenstil mit zwei Heimatzen

Was Hassines Küche heute auszeichnet, ist die Kombination seiner Wurzeln. Aufgewachsen zwischen zwei Kulturen, verheiratet er bodenständige westfälische Hausmannskost mit den Aromen des Orients und Asiens. Sein größtes Vorbild ist keine Sterneköchin, sondern seine Mutter, die täglich für eine sechsköpfige Familie kochte. Dieser Fokus auf das Wesentliche prägt auch die Philosophie in seinem Restaurant.

Souverän vor der Kamera und am Pass

In der deutschen TV- und Medienwelt ist Hassine kein Unbekannter: Nach seinem Erfolg als Zweitplatziertes in der Show *The Taste* (2018) ist er regelmäßig in verschiedenen Formaten des WDR, ZDF, RTL oder Kabel Eins zu sehen. Sein kulinarisches Profil – direkt und schnörkellos – manifestierte er 2021 zudem in seinem Buch „Bock auf Handfestes Essen“, das seine Vorliebe für authentische, bodenständige Küche unterstreicht. Dass sein Konzept auch im großen Stil funktioniert, beweist er seit einigen Jahren mit seinem Team: Heute stemmt er souverän Cate-rings für bis zu 2.000 Gäste.





Daniel Heidkamp

Geburtsdatum: 06.07.1995
Restaurant: Restaurant LEU im Hotel
Clostermannshof Ort: Niederkassel
Bundesland: Nordrhein-Westfalen
Position: Junior Souschef
In dieser Position seit: 2022
Instagram: [@ daniel hp](#) (133 Follower)
| [@leu_restaurant](#) (1.939 Follower)



Viele Stationen, eine Adresse

Während viele junge Köche alle zwei Jahre den Betrieb wechseln, setzt Daniel Heidkamp auf Kontinuität und Vertrauen. Seit Beginn seiner Ausbildung im Jahr 2012 hat er im Hotel Clostermannshof jede Station vom Commis bis zum Junior Sous Chef im gleichen Haus durchlaufen. Heute trägt er die Hauptverantwortung für das Restaurant LEU.

Diese tiefe Verwurzelung sieht er keinesfalls als Mangel, sondern als strategischen Vorteil: „Mir wurde unfassbar viel Freiheit gelassen“, sagt der 30-Jährige. Statt sich in ständig wechselnden Küchen unterzuordnen, konnte er im vertrauten Umfeld seiner Kreativität freien Lauf lassen und so eine ganz eigene Handschrift entwickeln.

Traditionelles Handwerk und das perfekte Zusammenspiel

Heidkamp setzt dabei voll auf das Zusammenspiel: Für ihn ist ein Gericht erst dann fertig, wenn die Kombination der Komponenten ein Erlebnis erzeugt, das weit über die Summe der Einzelteile hinausgeht. Neue Kreationen testet er am liebsten direkt bei Events im Kontakt mit dem Gast. Dabei brennt der gebürtige Troisdorfer besonders für das traditionelle Handwerk, wie das präzise Verarbeiten einer Farce.

Auch unter Hochdruck bleibt er seinem Credo treu: Ruhe bewahren. Denn gerade diesen „Flow“ der absoluten Konzentration, wenn der Stresspegel in der Küche steigt, liebt er an seinem Job. Für die Zukunft hat er klare Ziele: Neben dem Titel „Koch des Jahres“ fest im Blick, will er sich in den nächsten fünf Jahren seinen ersten eigenen Stern erkochen.





Aljoscha Knoblich

Geburtsdatum: 14.11.1998
Restaurant: Restaurant Jellyfish*
Ort: Hamburg
Bundesland: Hamburg
Position: Sous Chef
In dieser Position seit: 2024
Instagram: [@jxschikn](#) (719 Follower) |
[@jellyfishhamburg](#) (11.800 Follower)



Leidenschaft für Feuer und echtes Handwerk

Wenn Aljoscha Knoblich über das Kochen spricht, landet er schnell beim Feuer. Das Zubereiten über Flammen und Rauch ist für ihn eine traditionelle Technik, die in der modernen Gastronomie wieder mehr Achtung finden sollte. Für den Lüneburger ist die Küche kein Ort für Show-Effekte, sondern für echtes Handwerk. Heute wirkt er als Sous Chef im Hamburger Sternerrestaurant „Jellyfish“ und gibt sein Wissen bereits im Prüfungsausschuss der IHK an den Nachwuchs weiter.

Von der Heide auf die Weltbühne

Sein beruflicher Weg begann im „Alten Brauhaus“ in Lüneburg – der Grundstein für seine Laufbahn als Koch wurde jedoch bereits in seiner Kindheit in Ur-Großmutter's Küche gelegt. Das aus dem Heide-Azubi ein internationaler Wettkämpfer wurde, bewies er 2019 in Kasan: Als Vertreter Deutschlands belegte er bei der Weltmeisterschaft der Berufe den zwölften Platz. Jetzt zeigt er beim „Koch des Jahres“ abermals sein Können auf großer Bühne, denn er verfolgt das Ziel, einer der besten zu sein.

Fokus auf Produkt und Disziplin

Seine Inspiration findet er beim privaten Einkauf auf dem heimischen Wochenmarkt. Die Nähe zum Produkt steht für ihn an erster Stelle. Er setzt auf „Root-to-Stem“ – die ganzheitliche Verarbeitung von Gemüse, das bei ihm eine wichtige Rolle spielt. Sein Weg ist von Disziplin geprägt: Parallel zum Vollzeitjob im Landhaus Scherrer absolvierte er per Fernlehrgang seine Meisterprüfung.





Sascha Lein

Geburtsdatum: 11.04.1991
Restaurant: Restaurant Loch19
Ort: Freudenstadt
Bundesland: Baden-Württemberg
Position: Küchenchef und Inhaber
Instagram: [@saschalein114](#) (781 Follower) |
[@loch19_restaurant](#) (467 Follower)



Das Fundament aus 14 Jahren Tonbach

Sein Werdegang ist eine seltene Geschichte von Loyalität und Exzellenz. 14 Jahre lang war die Traube Tonbach sein kulinarisches Epizentrum – von der Ausbildung bis zum Küchenchef im Restaurant Silberberg. Wer in einer der härtesten Kaderschmieden Deutschlands über ein Jahrzehnt besteht, den bringt so schnell nichts aus der Fassung.

Inspiration über die Landesgrenzen hinaus

Doch auch außerhalb des heimischen Tals suchte er nach neuen Impulsen. Er fand sie in zwei der renommiertesten Häuser Europas: der Villa Joya** in Albufeira und dem Restaurant ECCO** in Ascona und St. Moritz. Besonders die Zeit unter dem Zwei-Sterne-Koch Rolf Fliegaufr prägte ihn tief und zeigte ihm neue Wege auf, die seinen heutigen Stil maßgeblich beeinflussen. Zurück in der Traube Tonbach erreichte er den nächsten Meilenstein: Als Sous-Chef in der Köhlerstube war er maßgeblich am Erreichen des ersten Michelin-Stern beteiligt, ehe er seine Karriere als Küchenchef im Restaurant Silberberg fortsetzte. Auch außerhalb der Restaurantküche suchte Sascha bereits nach Herausforderung und nahm bereits 2023 an Live-Wettbewerb Koch des Jahres teil.

Regionale Identität mit mutiger Handschrift

Seit April 2024 trägt er gemeinsam mit Ehefrau Bianca Lein nun die Gesamtverantwortung im Loch19 in Freudenstadt. Hier setzt er ganz eigene Akzente: Er verarbeitet frische, heimische Produkte auf einer felsenfesten französischen Basis, die er mutig mit asiatischer Frische kombiniert. Es ist eine Küche, die Herkunft ehrt und gleichzeitig den Blick weitet.

Handwerk statt Spielerei

Fragt man Lein nach aktuellen Trends, zeigt er klare Kante. Roboter, die Essen servieren? „Dann mach lieber deinen Laden zu“, sagt er trocken. Er brennt für echtes, ehrliches Handwerk, Gerichte, die Zeit, Präzision und Technik erfordern. Lein ist ein Gastronom, der weiß, was echte Gastfreundschaft bedeutet, und diese Überzeugung jeden Tag mit Leidenschaft lebt.





Mario Ludwig

Geburtsdatum: 24.03.2004
Restaurant: Waldjungfrau farm-to-fork e.U.
Ort: Tiefenbach (Österreich)
Position: Koch
In dieser Position seit: Januar 2026
Instagram: [@marioludwig](#) (580 Follower)



Blaulicht und Küchenmesser

Wenn Mario Ludwig nicht gerade sein Wissen in der „Waldjungfrau“ in Tiefenbach weitergibt, sitzt er am Steuer eines Rettungswagens. Der Kontrast zwischen dem präzisen Handwerk in der Küche und dem kühlen Handeln im Notfall beim Roten Kreuz Litschau prägt seine Arbeitsweise: Fokus unter Hochdruck ist für den Niederösterreicher kein Stressfaktor, sondern Alltag. Dass ihn Stress nicht aus der Ruhe bringt beweist er jetzt auch im renommierten Wettbewerb Koch des Jahres – als jüngster Kandidat der diesjährigen Auflage.

Erfolgsserie auf internationalem Parkett

Sein Handwerk lernte Ludwig in bei den renommierten österreichischen Spitzenköchen Karl und Rudolf Obauer in Werfen. Er entwickelte einen Stil, der auf radikalem Respekt vor dem Produkt fußt. Dass er vorangeht, bewies er früh: 2023 sicherte er sich den zweiten Platz beim „Falstaff Young Talents Cup“, 2024 stand er im Central Europe Regional Final der S. Pellegrino Young Chef Academy. Bei „Koch des Jahres“ sucht er jetzt nach der nächsten großen Herausforderung und will das Know-how seiner Region auf die große Bühne bringen.

Das Waldviertel als Wissensschatz

Trotz internationaler Erfolge schlägt sein Herz für das Waldviertel. In der „Waldjungfrau“ betreibt er jedoch kein klassisches Restaurant, sondern teilt seine Expertise als Consultant und in exklusiven Workshops. Sein Fokus liegt auf dem „Farm-to-Fork“-Prinzip: Er vermittelt die ehrliche Bodenständigkeit seiner Heimat gepaart mit der Raffinesse der Spitzengastronomie. Inspiration findet er nicht in fernen Metropolen, sondern im direkten Austausch mit Gleichgesinnten und in der Natur vor seiner Haustür.





Mustafa Mirzaei

Geburtsdatum: 08.08.2000
Restaurant: Restaurant Johannis*
Ort: Waldkirchen
Bundesland: Bayern
Position: Souschef
In dieser Position seit: Juni 2023
Instagram: [@mirzayi4360](#) (160 Follower) |
[@restaurantjohanns](#) (3.319 Follower)



Kulinarische Heimat in Bayerns Sterneküche: Vom Azubi zum Souschef

In einer Branche, die vom schnellen Posten-Hopping lebt, ist Mustafa Mirzaei die Ausnahme. Der gebürtige Iraner hat seit seinem Einstieg in die Gastronomie seine berufliche Heimat im Johannis* in Waldkirchen gefunden. Hier erlernte er das Handwerk und entwickelte über die Jahre eine eigene Handschrift mit kompromisslosem Anspruch. Heute steht er in seinem Ausbildungsbetrieb als Souschef am Pass und bringt Tag für Tag mit unerschütterlicher Ruhe technische Perfektion und erstklassige Ergebnisse auf den Teller. Jetzt will er sein Können auf großer Bühne zeigen und beim „Koch des Jahres“ mit Präzision und Fokus bestechen.

Das Handwerk: Wurzelgemüse statt Pinzetten-Show

Trends die mehr auf Optik als auf den Geschmack abzielen lehnt er ab. In der Küche liegt sein Augenmerk auf handwerklichen Grundtechniken. Er arbeitet sich an Produkten ab, die oft übersehen werden, wie Wurzelgemüse. Er sucht den Geschmack im Einfachen, statt Luxusprodukte zu inszenieren. Sein Stil basiert auf klassischem Handwerk, klaren Aromen und eine Reduktion auf das Wesentliche.





Mauricio Morán

Geburtsdatum: 25.06.1986
Restaurant: Restaurant Solo Du*
Ort: Bischofswiesen
Bundesland: Bayern
Position: Souschef
In dieser Position seit: Januar 2025
Instagram: [@chefmau07](#) (1.412 Follower) |
[@solodu_im_kulturhof.stanggass](#) (318 Follower)



Von El Salvador in die deutsche Sternegastronomie

Wenn es in der Küche hektisch wird, die Bons sich stapeln und das Adrenalin steigt, bleibt Mauricio José Morán Fuentes ruhig. Diese Gelassenheit hat er nicht nur in den besten Restaurants Spaniens gelernt, sondern schon vor Jahrzehnten in der Küche seiner Mutter in El Salvador. Heute ist der 39-Jährige Sous-Chef in einem deutschen Sterne-Restaurant und tritt an, um bei „Koch des Jahres“ zu beweisen, dass die einfachsten Zutaten – wie eine perfekt zubereitete Karotte – die größte Bühne verdienen.

Vom Lehrmeister zum Lernenden

Moráns Weg ist außergewöhnlich: Nachdem er zehn Jahre lang als Dozent an der *Panamerican Academy of Culinary Arts* (APAC) sein Wissen weitergab und R&D-Abteilungen leitete, wagte er den Schritt nach Europa, um selbst wieder Schüler zu sein. Er lernte von den renommiertesten Köchen der Welt – darunter Ferran Adrià, Joan Roca und Quique Dacosta – und prägte in den Spitzenhäusern Spaniens seine handwerkliche Präzision.

Die Wurzeln im Herzen, das Handwerk im Griff

Trotz der internationalen Einflüsse bleibt seine Mutter seine größte Inspiration. Von ihr lernte er, wie frische Produkte Menschen verbinden können. In seiner heutigen Wahlheimat in Bayern verschmilzt er dieses aromatische Erbe El Salvadors mit Präzision europäischer Spitzengastronomie.

Sein Fokus liegt dabei auf dem vermeintlich Einfachen: „Wenn man Gemüse mit der richtigen Technik behandelt, entwickelt es eine Komplexität, die Fleisch in nichts nachsteht“, erklärt er. Als „Lokalmatador“ mit globalem Horizont verleiht er der salvadorianischen Küche auf dem europäischen Kontinent ein modernes Gesicht und zeigt, dass Regionalität und Internationalität kein Widerspruch sind.





Justus Napp

Geburtsdatum: 27.04.2003
Restaurant: Restaurant Marie*
Ort: Hannover
Bundesland: Niedersachsen
Position: Koch
In dieser Position seit: Februar 2026
Instagram: [@justusnapp](#) (514 Follower) |
[@restaurant_marie](#) (3.570 Follower)



Jüngster Wettbewerbskandidat

Justus Napp macht Tempo. Direkt nach seiner Ausbildung im Harzer Wellness Resort „Romantischer Winkel“ zieht es den Duderstädter in die Sternegastronomie – und in den renommierten Profikoch-Wettbewerb. Als Assistent zur Seite steht ihm dabei sein langjähriger Mentor Phillip Lieder.

Bereits während seiner Ausbildung wollte Napp die Sternenluft schnuppern und vertiefte sein Handwerk 2024 in einem Praktikum im norwegischen Drei-Sterne-Haus *RE-NAA* in Stavanger. Dort lernte er die nordische Präzision und Fermentation kennen, die er heute im Restaurant *Marie** in Hannover einsetzt. Auch TV-Koch Mario Kotaska wurde durch einen Gastkochauftritt auf das junge Talent aufmerksam früh und holte ihn für ein Praktikum in sein Restaurant Casa Nova in Görlitz. Seit Anfang 2026 ist er ausgebildeter Koch und im Sternerestaurant *Marie** in Hannover tätig.

Handwerk statt Instagram-Optik

Napp verzichtet auf Pinzetten-Spielereien für Social Media. „Gerichte, bei denen die Optik wichtiger ist als das Handwerk, sind überflüssig“, sagt er. Sein Fokus liegt auf dem Fundament: präzise Fonds und Saucen. Außerdem gibt er lieber unterschätzten Produkten wie Lauch oder Estragon in seinen Gerichten eine Bühne, statt auf teure Edel-Zutaten zu setzen.





Sascha Schwarzer

Geburtsdatum: 11.09.1992
Restaurant: Wohlfühlhotel zur Post
Ort: Langdorf
Bundesland: Bayern
Position: Küchenchef
Instagram: [@sa.schwarzer \(209 Follower\)](#) |
[@wohlfuehlhotel_zur_post](#) (2.648 Follower)



Handwerk statt Convenience

Sascha Schwarzer, Küchenchef im Wohlfühlhotel zur Post in Langdorf, setzt auf radikale Eigenleistung. Während in Zeiten von Fachkräftemangel vielerorts zunehmend auf Fertigprodukte gesetzt wird, liegt sein Fokus auf dem klassischen Handwerk. Ob er Fische im Ganzen zerlegt, klassische Schmorgerichte über Stunden perfektioniert oder sein eigenes Sauerteigbrot backt – für ihn ist die Rückbesinnung auf das Ursprüngliche kein nostalgischer Trend, sondern eine unverzichtbare Qualitätsgarantie.

In seiner Küche verschmelzen regionale Basisprodukte mit modernen, teils kontroversen Akzenten zu einer unverwechselbaren Handschrift. Mit diesem mutigen Stil tritt er auch beim Wettbewerb „Koch des Jahres“ an. Sein Ziel geht dabei über den reinen Titelgewinn hinaus: Er will die Wertschätzung für einfache Lebensmittel durch präzises Handwerk zurück in den Fokus der Fachwelt zu rücken.

Stetig auf der Suche nach Expertise

Sein Weg im Bayerischen Wald begann mit dem Rat seines Vaters, einen „wertstabilen“ Beruf zu erlernen. Nach der Ausbildung im Hotel-Gasthof „Zum Bräu“ und Stationen als Sous-Chef im Landromantik Hotel Oswald schloss Schwarzer 2015 den Küchenmeister an der IHK Passau ab. Die Erfahrung, dass im stressigen Küchenalltag vor allem das eigene Können zählt, prägte seinen Anspruch. Durch Fortbildungen, etwa als Pralinenmacher, erweitert er stetig sein handwerkliches Können und seine Unabhängigkeit.





Christopher Stevenson

Geburtsdatum: 16.05.1991
Restaurant: BASF Gastronomie
Ort: Ludwigshafen
Bundesland: Baden-Württemberg
Position: Küchenchef und Leiter Kochwerkstatt
In dieser Position seit: Juni 2017
Instagram: [@christopherstevenson214](#) (225 Follower) |
[@basfgastronomie](#) (4.643 Follower)



Von Opas Küche zum Leiter Betriebsgastronomie

Christophers Karriere begann auf einem kleinen Holzbocker in der Dorfküche seines Großvaters. „Chrissi, aus dir wird ein Koch.“, prophezeite der Opa zwischen Schmorbraten und Saucenfonds. Heute, Jahre später, tritt der Küchenleiter der BASF Gastronomie beim renommierten Wettbewerb „Koch des Jahres“ an.

Struktur als Erfolgsgeheimnis

Christopher ist ein Mann der Struktur. Wer ihn heute als Küchenleiter in der BASF-Gastronomie erlebt, sieht einen Strategen, der Prozesse optimiert und digitale Abläufe in der Küche vorantreibt. Diese Präzision ist sein Anker – besonders wenn es in der Küche brenzlig wird. Ein sauberes Mise en Place und durchdachte Handgriffe sind für ihn kein Selbstzweck, sondern die Basis für handwerkliche Exzellenz.

Regional verwurzelt, fachlich kompromisslos

Seine Laufbahn liest sich wie eine Tour durch die Region: Ausbildung in Mörlenbach, Stationen in Weinheim, Bensheim und Schriesheim, bevor es ihn zur BASF nach Ludwigshafen zog. Er ist hier verwurzelt, er kennt den Geschmack der Menschen zwischen Rhein und Neckar. Dabei ist im traditionellen Handwerk wie echte Saucen ziehen unabdingbar: „Es gibt nichts Schöneres, als wenn die Töpfe mit Jus vor sich hin köcheln – dieser Geruch gibt einem ein Gefühl von nach-Hause-kommen“, sagt er.

Trotz der Liebe zur Tradition verliert er den Anschluss an die Moderne nicht. Seine Inspiration holt er sich aus dem Alltag und den sozialen Medien, adaptiert Trends wie „Snacking“ oder „Streetfood“ für den Kantinenalltag in Ludwigshafen. Er will beweisen, dass Großverpflegung und höchste kulinarische Qualität keine Gegensätze sind.

Der Traum: Ein eigener kleiner Laden

Christopher brennt nicht für die Sterne-Gastronomie der Metropolen. Sein Blick richtet sich in die Zukunft, auf einen „eigenen kleinen Laden“. Ein Ort, an dem seine Frau backt und er feine, reduzierte Gerichte serviert.





Markus Suntinger

Geburtsdatum: 06.01.2001
Restaurant: Restaurant Fukagawa
Ort: Berlin
Bundesland: Berlin
Position: Souschef
In dieser Position seit: Januar 2026
Instagram: [@markusderkoch](#) (2.105 Follower) |
[@fukagawaberlin](#) (1.046 Follower)



Berliner Schnauze und Alpen-Wurzeln

Markus Suntinger braucht das Adrenalin. Wenn der Druck in der Küche steigt, bleibt er fokussiert, denn die gesunde Portion Chaos ist es, was er an seinem Job liebt. Prägend für seine kulinarische Entwicklung sind seine österreichischen Wurzeln und die ersten Lebensjahre in Bielefeld, wo er im elterlichen Betrieb bereits Gastroluft schnupperte, bevor er mit elf Jahren nach Berlin zog. Heute ist er ein erfahrener Wettbewerbsprofi, der die Herausforderung im Rampenlicht sucht.

Ein Karriere-Sprint durch die Spitzenklasse

Suntingers Werdegang liest sich wie eine Chronik des Ehrgeizes. Er kochte sich konsequent durch die anspruchsvollsten Adressen der Hauptstadt: Vom CODA** über das Bonvivant* oder Golvet* bis zu seiner heutigen Position als Sous Chef im Fukagawa. Doch die Restaurantküche allein reicht ihm nicht. Vom Metro Cup 2019 über Siege bei den DEHOGA Youngstars bis hin zum dritten Platz beim Next Chef Award 2025 hat er bewiesen, dass er unter Zeitdruck zur Höchstform aufläuft. Sogar TV-Erfahrung bei „The Taste“ bringt er bereits mit in den Ring.

Bilder im Kopf, Emotionen auf dem Teller

Den entscheidenden Impuls für seinen heutigen Stil gab ein Praktikum im Kopenhagener Weltklasse-Restaurant Alchemist. Dort entdeckte er die emotionale Tiefe eines Gerichtes. So sucht er sich Inspiration aus Bildern, flüchtigen Situationen und tiefen Gefühlen. Er kombiniert seine künstlerische Herangehensweise mit einem präzisen Handwerk und nutzt moderne Techniken, um Klassisches zeitgemäß neu zu interpretieren.

Mission: Den Beruf wieder „geil“ machen

Beim „Koch des Jahres“ tritt Suntinger an, um den Titel in die Hauptstadt zu holen. Doch sein Antrieb geht tiefer: Er will der jungen Generation zeigen, dass die Küche der Ort für echte Selbstverwirklichung ist.

