



# KOCH DES JAHRES

## DER KOCHWETTBEWERB ZUR ANUGA

### **I. Vorfinale, Köln**

#### **1. Finalist**

##### **Oliver Pudimat**

##### **Gezeiten Haus Klinik (Bonn), \*1980**

Das Lebensmotto von Oliver Pudimat lautet: „Habe keine Angst vor der Zukunft – et kütt wie et kütt“. Seine Ausbildung absolvierte er im Restaurant Zur Tant, was ihn sehr prägte, denn sein damaliger Ausbilder Franz Hütter zählt auch heute noch zu seinen großen Vorbildern.

Seit 2008 ist er nun Küchenchef in der Gezeiten Haus Klinik und zudem noch als selbstständiger Eventkoch tätig.

Neben einem Einkauf auf dem Markt ist auch der Spaß an seinem Beruf seine große Inspiration. Seine Küche bezeichnet er selbst als lecker, einfach und nachvollziehbar. So überzeugte er die Jury mit seinem malerischen Menü:

Er präsentiert karamellisierten Schweinebauch und gebeizte Jakobsmuschel mit Speckeis und Bananen-Chutney als Vorspeise bevor er ein Lamm auf Weltreise schickt. In Europa wird es in Olivenbiskuit gegart und auf Paprikagelee gebettet, in Asien als Curry-Wurst mit Kartoffelstroh gesichtet und landet zuletzt in Afrika in Kreuzkümmel geschmort und mit Cous-Cous als Törtchen serviert auf dem Teller. Auch die Nachspeise liest sich wie ein Gedicht: Schokoladencanelloni gefüllt mit Mascarpone mousse, Orangenkompott und Rahmeis von Kaffee und grünem Kardamom ergänzen die kulinarische Entdeckungsreise perfekt.

Ob sein Erfolgsrezept in seiner coolen Lebenseinstellung steckt, mag Ansichtssache sein. Der erste Platz beim ersten Vorfinale in Köln verspricht aber jetzt schon eine verheißungsvolle Zukunft und lässt Großes von Oliver Pudimat erwarten.

#### **2. Finalist**

##### **Jan Steinhauer, \*1982**

##### **Gourmetrestaurants Dirk Maus (Essenheim)**

Schon als Kind entdeckte Jan Steinhauer seine Liebe zur französischen Esskultur. Getreu seinem Motto, dass es keine Zutat geben sollte, die einem nicht schmeckt, sondern man nur noch seine eigene Kombination oder Zubereitungsart dafür finden sollte, lässt er sich gerne auf Reisen von verschiedenen Küchen inspirieren. Er selbst tendiert speziell zur asiatischen, französischen und regionalen Küche und versucht diese stets harmonisch zu kombinieren.

Zu seinen zahlreichen kulinarischen Stationen gehören seine Lehre bei der Lufthansa Service Gesellschaft, das Hilton Mainz, das Restaurant Die Scheuer, die Patisserie Christian Bach und das Salzburger Restaurant Carpe Diem sowie bis heute das Gourmetrestaurant Dirk Maus, wo er als Chef Pâtissier tätig ist.

Seine lockere und humorvolle Art wird auch in seinem Menü widergespiegelt: So kombiniert er elegant Entenstopfleber mit Griesbrioche, Dörrobst und Lakritze und serviert als Hauptspeise eine op-

tische Geschmacksexplosion aus Schweinebauch, Calamaretti, einem mit Erbsencreme gefüllten Nudelbonbon und Kokoscurryschaum. Als Nachtisch verwöhnen Whiskey, Popcorn, Nougat, Ananas und Maracuja den Gaumen.

Privat unterstützt er Slow-Food- und Umweltorganisationen, die sich für ursprüngliche Lebensmittel und natürliche Artenvielfalt einsetzen.

Man kann gespannt bleiben, welche Köstlichkeiten Jan Steinhauer auf dem Finale zur Anuga in Köln im Oktober diesen Jahres aufzutischen wird.

## **II. Vorfinale, Stuttgart**

### **1. Finalist**

**Tristan Brandt, \*1985**

#### **Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg (Perl-Nennig)**

Das Lebensmotto von Tristan Brandt lautet: „Wer etwas im Leben erreichen möchte, muss hart dafür arbeiten“. Ein Blick auf seinen Lebenslauf beweist: Genau das hat er getan. Direkt nach seiner Ausbildung schaffte er den Einstieg in die Sterneküche bei Schwarz das Restaurant in Heidelberg, gefolgt von seiner Zeit im Restaurant Schwarzwaldstube unter Harald Wohlfahrt und seinem Auslandsaufenthalt in Frankreich bei Jean-Georges Klein. Nachdem er in Shanghai weitere Erfahrungen gesammelt hatte, ist er nun seit Juni 2010 bei Christian Bau in **Victor's Gourmet-Restaurant** Schloss Berg als Sous Chef tätig.

Er überzeugte die Jury mit seinem erfrischendem Menü von Taschenkrebs mit Wassermelone, Shisopesto und Kimizu gefolgt von Lamm Carrée Sattel und Bries mit schwarzem Knoblauch und Misocrème. Gekrönt wurde dieses Menü von frühlinghaftem Rharbarberkompott mit Mascarpone und Ingwerreis.

Nach dem Finale darf man Tristan Brandt schon sicher gratulieren, denn er wird kurz danach heiraten. Als Gewinner von Koch des Jahres würde ihm das Preisgeld von 12.000 Euro traumhafte Flitterwochen garantieren.

### **2. Finalist**

**Dominic Decke, 1982**

Restaurant 3'60° (Berchtesgaden)

„Kochen heißt für mich, jeden Tag von Neuem zu beginnen“, lautet das Motto von Dominic Decke. Seine Teilnahme am Vorfinale in Heilbronn und Stuttgart stellte für ihn die perfekte Chance dar, seine Ideen zu verwirklichen. Stark geprägt haben ihn seine Zeit im Relais & Châteaux Hotel Abtei im Gourmet-Restaurant Frederik Room, in der Brasserie Marblau und im Le Ciel bei Ulrich Heilmann. Seine Horizont erweiterte er bei einem Praktikum im Restaurant Reflets bei Pierre Gagnaire in Dubai. Aktuell ist er in der Showküche im **Restaurant 3'60°** bei Thomas Walter im InterContinental Berchtesgaden als Chef Saucier tätig.

Sein Menü „Passion for Taste and Health“ bestand aus in Süßholz-Milch pochiertem Kabeljau mit grünen Mandeln, Jakobsmuschel an Mango-Chutney, Sot-ly-laisse und Rosinen-Cous Cous als Vorspeise gefolgt von in Vadouvan geschmorter Kalbsbacke mit Grapefruit-Gremolata mit Flußkrebs, Bamberger Hörnchen. Das farbenfrohe Menü wurde durch Masala Joghurt mit Fizzy Schokolade, Buddha's Hand Zitronen Sorbet, Mokka-Cake und grünem Kardamom perfekt vollendet.

In Köln hat Dominic Decke im Finale nun wieder die Chance, seine Kunstfertigkeit unter Beweis zu stellen und dem Titel „Koch des Jahres“ ein Stück näher zu kommen.

### **III. Vorfinale, Berlin**

#### **1. Finalist**

##### **Daniel Schöfisch**

##### **Restaurant Vox (Berlin), \*1986**

Bei einem vierwöchigen Praktikum in der neunten Klasse entdeckte Daniel Schöfisch, Chef de Partie des **Restaurant Vox** im Grand Hyatt Berlin: „Ich will Koch werden, denn ich esse und reise gerne und Köche sind nun mal einfach cool!“ Neben seiner Ausbildung im Hilton, diversen Wettbewerben und vielen Praktika, ist er noch einen Schritt weitergegangen: Ein Stipendium von **Friedr. Dick** und REWE Deutschland ermöglichte ihm, gute Küche nicht nur kennen zu lernen, sondern auch zu studieren. So erhielt er in den USA nach eineinhalb Jahren Studium seinen Bachelor of Science in Culinary Arts. In Florida war er zudem in Donald Trumps Privatclub Mar-a-Lago tätig. Dieser spannende Werdegang ist auch in seinem Küchenstil spürbar: So variiert er zwischen mediterranen, deutschen, asiatischen und amerikanischen Einflüssen und kombiniert sie zu einfachen und geschmackvollen Gerichten.

Beim Vorfinale in Berlin überzeugte er mit seinem Menü, das diese Vielseitigkeit ebenfalls widerspiegelt: So sind in der Vorspeise von Steinbutt und Eismeerlachsforelle mit Ponzuzwiebeln, Tauschenkrebis, Wassermelone und Koriander Elemente der asiatischen Küche spürbar. Harmonisch kombiniert er daraufhin Deichlammhüfte mit Fin de Claire-Austern, Gin, Gurke und Spargel. Der Wald ist Inspiration für das Dessert, bei dem es „erdig“ schmecken soll: Fichtennadel, Morchel, Kranichbeere an Pumpernickel mit Zitrone und Manjari.

Nach diesem abwechslungsreichen Menü darf man gespannt sein, welche Überraschung Daniel Schöfisch für das **Finale zur Anuga** servieren wird.

#### **2. Finalist**

##### **Sebastian Frank**

##### **Restaurant Horvath (Berlin), \*1981**

Sebastian Frank, Küchenchef des **Restaurant Horvath**, entdeckte seine Leidenschaft fürs Kochen bei einem Kochkurs während der Schulzeit. Zur beruflichen Laufbahn des Österreicher gehören das Restaurant Steiereck und das Interlpen Hotel Tyrol mit dem Restaurant Chef's table. Sein Stil ist maßgeblich von der traditionellen österreichischen Küche geprägt, wobei der Geschmack und die Einfachheit der Produkte oberste Priorität haben. Sein größtes Vorbild im Leben sind seine beiden Katzen, die nichts anderes tun, als „den ganzen Tag über zu fressen und zu schlafen“. Er selbst träumt von seinem eigenen Restaurant, in dem er Homer Simpson am liebsten sein Leibgericht servieren würde: Backhendl mit Erdäpfelvogersalat und Kürbiskernöl. Aktuell gibt es auch einen zweiten Grund, Frank zu gratulieren: Zwei Tage vor dem Vorfinale wurde er Vater.

Für den Wettbewerb präsentierte der gebürtige Österreicher erst Filet vom Saibling mit Kompott von gepökeltem Kalbskopf und Räucheraal, kalt geschlagenem Gurkenschäum und Eigelb-Schnittlauchvinaigrette, gefolgt von Filet und Rippe vom Kalb mit Rhabarber, Erbsen, Kamille und knusprigem Zitronen-Topfenknödel. Perfekt ergänzt wurde das Menü durch Olivenölpudding mit Nougatpraline, Safran-Passionsfrucht-Marshmallow und geeistem Kubebenpfeffer als Dessert.

Als neue Herausforderung wird sich Sebastian Frank für das **Finale** im Oktober ein neues Menü unter denselben Bedingungen ausdenken, um dort bei der Jury zu punkten.

## **IV. Vorfinale, Hamburg**

### **1. Finalist**

#### **David Papin**

##### **Hotel & Restaurant Lago (Ulm), \*1983**

David Papin, stellvertretender Küchendirektor des LAGO und Küchenchef des Restaurant Bellavista, legt Wert auf ein gutes Küchenklima. „In meiner Küche gibt es immer ein Bitte und Danke“, erklärt Papin, der seine Ausbildung im Martinskeller machte. Daraufhin führte in sein beruflicher Werdegang ins Ulmer Restaurant Pflugmerzler und in das Restaurant Bellavista. Wenn er nicht gerade am Herd steht, fährt er in seiner Freizeit Quad und würde auch gerne mit dem Preisgeld einen eigenen Pick-Up finanzieren. „Zum Kochberuf kam ich eher aus Notwehr, da das Essen meiner Mutter nichts für mich war“, gesteht Papin. Noch heute gehören die Hühnerfrikassee mit Nudeln seiner Großmutter zu seinen liebsten Speisen. „Ein guter Koch akzeptiert keinen Stillstand“, steht für Papin fest. Privat träumt er von einem Haus mit Garten im Herzen der Stadt.

Beim Hamburger Vorfinale zeigte er sein Talent mit seinem raffinierten Menü: Gänseleber in Himberessig an Avocado mit Pfifferlingen als Vorspeise, gefolgt von Rinderfilet mit Ochsenchwanz-Toast, Blattspinatcreme, Meerrettichbutterröllchen und Eigelb. Das Dessert erfrischte mit Sorbet vom grünen Apfel mit Aprikosenkompott perfekt abgestimmt mit einer Florentiner-Hippe mit Vanillecreme.

Es bleibt spannend, womit David Papin die Jury beim Finale von sich begeistern wird.

### **2. Finalist**

#### **Alexander Krob**

##### **Schlosshotel Freisitz Roith (Gmunden, Österreich), \*1986**

Alexander Krob, Executive Sous Chef im Schlosshotel Freisitz Roith in Österreich, beschreibt seine Küche als für ihn typisches „geordnetes Chaos“. Das Backen einer Sachertorte in seiner Kindheit endete zwar in Tränen, legte für ihn jedoch den Grundstein für seinen Werdegang als Koch und entfachte in ihm die Leidenschaft für Patisserie. Zu seinen vielseitigen Stationen gehören das Restaurant Hanner, das Trofana Royal in Ischgl, das Restaurant Iuno in Münchendorf und das Restaurant Vincent in Wien. 2010 gehörte er zu den neun Finalisten des Wettbewerbs „Die Jungen Wilden“ und war 2005 Chef Pâtissier der Jugendnationalmannschaft der Köche Österreichs. Sein Talent perfektionierte er bei Praktika in den hochkarätigen Restaurants Amador und Noma (Dänemark). Neben langen Autofahrten gehört auch seine Dusche zu seinen Inspirationsquellen. Gemäß seinem Lebensmotto „It's good to be nice but it's nicer to be good“ hat er beim Hamburger Vorfinale alles gegeben und die Jury begeistert.

Das Menü fiel durch die klare Handschrift in der Präsentation auf. Der Österreicher punktete mit seinem malerischen Menü, das seinem Stil der „essbaren Landschaften“ treu bleibt: Eine „Lichtung von Apfelkarfiol“ führte zum „Lamm im Wald“ fand im „Süßen Waldboden“ seinen krönenden Abschluss.

Beim Finale wird Alexander Krob sicher seine persönliche Linie erneut in das Menü einfließen lassen. Wird er sich damit gegen seine Mitstreiter durchsetzen können?