OTTO
-15%
KAISER PLASTIC
Kaiser plastic Wandpaneel Kaiser plastic® Akust...
€ 52.95
€ 44.95
Jetzt sparen ›

Gesponserte Finanz-Inhalte
Trade with control and speed. 81% of retail CFD accounts lose money. FOREX.com
Sustainable Land Use: A New Field Of Possibilities Natixis Investment Managers
What is the latest on ETFs? MarketViews
The latest trends on responsible investing MarketViews
dianomi

OTTO
-22%
BOSE
Bose QuietComfort Ultra Headphones Bluetooth-Ko...
€ 499.95
€ 389.00
Jetzt sparen ›

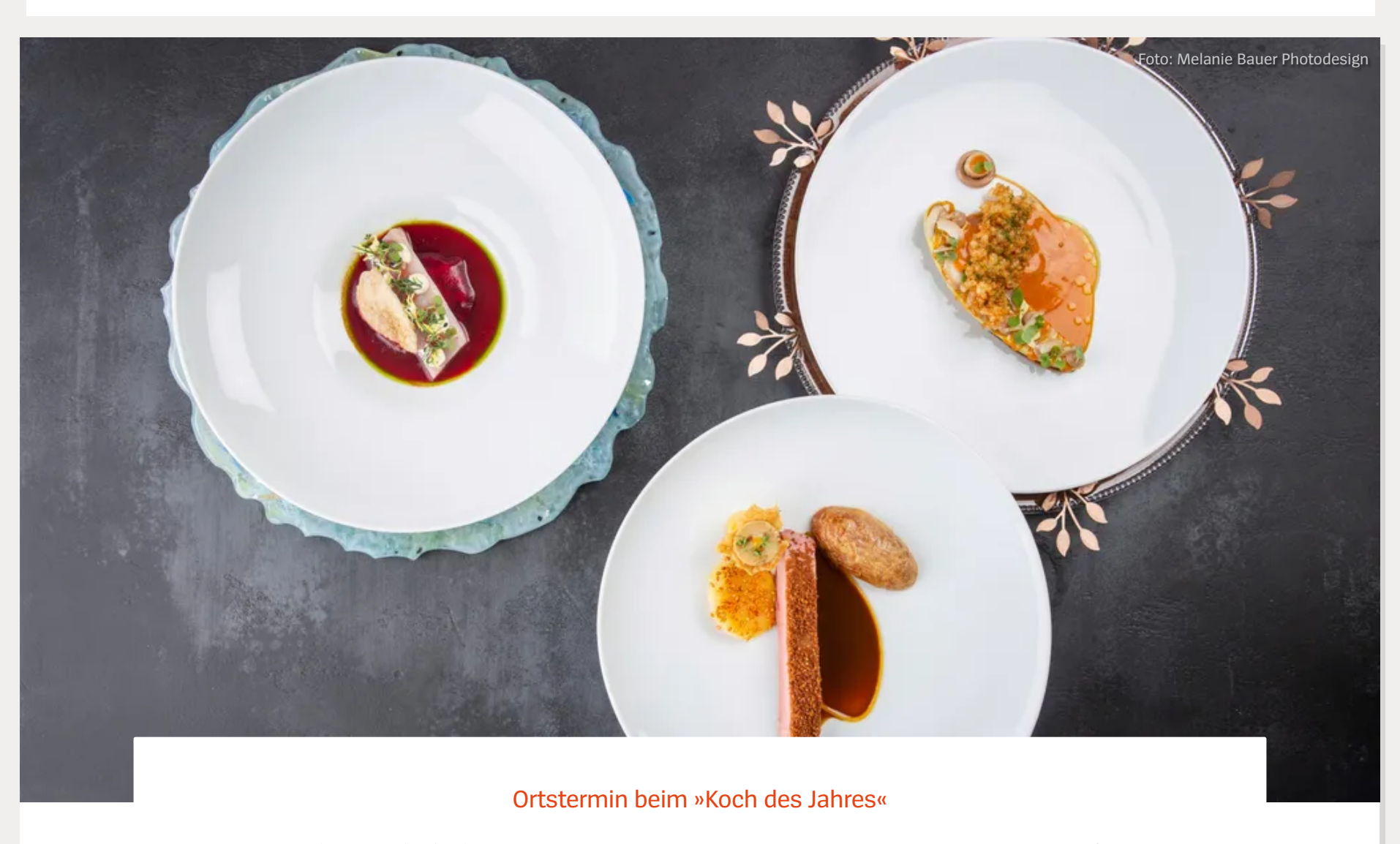

Foto: Melanie Bauer Photodesign

Ortstermin beim »Koch des Jahres«

Ein hochklassiges Drei-Gänge-Menü für 16 Euro? Kein Problem!

Strenge Regeln, großer Druck, noch größere Egos: Sechs Spitzenköche wollen unter widrigen Bedingungen herausfinden, wer der Beste ist. Am Ende gewinnt Challans Ente – serviert unter einer Donald-Duck-Glocke.

Aus Bonn berichtet **Sebastian Späth** • 19.10.2022, 11.57 Uhr

Niklas Oberhofer steht in seiner Kochbox und weint. Mit den Armen umklammert er seinen Assistenten, drückt ihn fest an sich. Aus dem Publikum mosert sein Vater, ein Jurist: »Hätten sie ihm das denn nicht nach dem Wettbewerb sagen können?«

ANZEIGE
Gesponserte Finanz-Inhalte
Senior Loans: Why Investors Should Stay Focused On Stable Industries Natixis Investment Managers
Expert tools. Elite service. 81% of retail CFD accounts lose money. FOREX.com
dianomi

Oberhofer, mit gerade mal 26 Jahren schon Küchenchef im Restaurant eines Fünf-Sterne-Hotels, ist einer von sechs Finalisten, die am Montag im Bonner Luxushotel Kameha Grand um den prestigeträchtigen Titel »Koch des Jahres« kämpfen. In fünf Stunden müssen sie ein Drei-Gänge-Menü zaubern, das eine fachkundige Jury in den Kategorien Geschmack, Textur, Kreativität, Präsentation und Technik überzeugt. Ein technisches Team bewertet zudem Kollegialität, Hygiene, »Foodwaste«, also wie viele Lebensmittel auf dem Weg zum Teller verloren gehen, und Kalkulation.

Der Druck ist groß, doch Oberhofers emotionaler Ausbruch hat nichts mit der Meisterschaft zu tun. Während er rührt, brät und abschmeckt, erfährt er, dass der Restaurantführer »Guide Michelin« ihn zum jüngsten Sternekoch der Schweiz gekürt hat. Sein Lebenstraum geht in Erfüllung.

Neu-Sternekoch Niklas Oberhofer: »Die Auszeichnung hat mich kurz aus der Bahn geworfen« Foto: Tristan Brandt / Koch des Jahres 2022

»Ich benutze mein Handy als Stoppuhr fürs Kochen, auf einmal gingen Dutzende Glückwunschnachrichten rein«, sagt Oberhofer. »Die Auszeichnung hat mich kurz aus der Bahn geworfen.« Dann erzählt er, wie er mit 15 Jahren bei einem Berufsberatungstag in der Schule auf ein Kärtchen geschrieben habe, was er werden will: Sternekoch. Das Kärtchen von damals habe er erst kürzlich von der Schule zugeschickt bekommen.

Dass Oberhofer während des laufenden Wettkampfs von seinem ersten Michelin-Stern erfährt, ist Zufall, macht aber deutlich, wie hochklassig das Feld besetzt ist. Seine Konkurrenten sind Mario Aliberti aus Karlsruhe, Marvin Böhm aus Wolfsburg, Paul Decker aus Gonnesweiler, Tim Steidel aus Heidelberg und Francesco D'Agostino aus Rheinau. Alle zwischen 25 und 35 Jahren alt und Küchen- oder Souschefs in angesehenen Restaurants. D'Agostino, der ursprünglich aus Venezuela stammt, betreibt schon seine eigenen Läden.

Eine Jury voller Sterne

Ein wenig erinnert die Auseinandersetzung beim »Koch des Jahres« an die TV-Show »The Taste«. Auch in Bonn arbeiten die Kandidaten parallel. Nur sind die Bedingungen noch härter. So müssen die Teilnehmer – zugelassen sind im Gegensatz zum Fernsehformat nur ausgebildete Köchinnen und Köche – insgesamt vier Pflichtzutaten in ihre Menüs einbauen: Matjesfilet bei der Vorspeise, Ente im Hauptgericht, Hagebutte und Marone fürs Dessert. Außerdem gibt es eine strenge Vorgabe beim Wareneinsatz. Die in den drei Gängen verwendeten Zutaten dürfen einen Einkaufswert von insgesamt 16 Euro nicht überschreiten.

> »Ein guter Teller lässt sich heute schon für drei Euro zubereiten.«
>
> Zweisternekoch Sebastian Frank

»Der Wettbewerb soll ja keine Materialschlacht sein, mit Hummer und Kaviar«, erklärt Jury-Mitglied Marco Müller aus dem »Rutz«, dem ersten und einzigen Berliner Restaurant mit drei Michelin-Sternen. Es gehe ums genaue Kalkulieren von Kosten. Das müsse heute jeder Koch beherrschen. Außerdem garantiere die Festlegung auf einen Warenwert Wettbewerbsgleichheit.

Zum hochkarätig besetzten internationalen Kampfgericht gehören auch die aus Spanien stammende Dreisterneköchin Elena Arkaz, ihr Landsmann Oriol Castro, dessen Restaurant Disfrutar in Barcelona aktuell Platz drei der »World's 50 Best Restaurants« belegt, sowie der mit zwei Sternen dekorierte Österreicher Sebastian Frank.

»Kochen ohne Kohle« ›

Bafög oder Azubi-Gehalt sind schon wieder fast aufgebraucht? Der Obstkorb beim unbezahlten Agenturpraktikum war geräubert? Und bitte nicht schon wieder Pizzatoast? Alles kein Problem: In dieser Kolumne zeigt SPIEGEL-Redakteur und Hobbykoch Sebastian Maas, wie man trotz Flaute auf dem Konto **leckere und besondere Gerichte** zaubern kann. Dabei gibt es nur zwei Regeln:

- Eine Portion darf maximal so viel kosten wie ein Essen in der Mensa, also drei Euro.
- Teure Spezialgeräte sind tabu.

Alle Rezepte ›

»Ein guter Teller lässt sich heute schon für drei Euro zubereiten«, sagt Frank. »Es ist nicht mehr wie vor 30 Jahren, als alle Trüffel, Stopfleber und Krustentiere verarbeitet haben.« Heute stehen kostengünstigere Zutaten im Mittelpunkt. Die größte Herausforderung sei nicht der limitierte Warenwert, sondern das Ego der Köche. Übertriebenen Einsatz und Dekadenz wolle die Jury nicht sehen. »Vieles, was die Bewerber in der Vorauswahl präsentiert haben, hat nichts mit Restaurant-Tauglichkeit zu tun – gemessen an Aufwand und Teamgröße. Das ist unter normalen ökonomischen Bedingungen überhaupt nicht umsetzbar«, erläutert Frank, der genau weiß, worauf es bei dem Wettbewerb ankommt. 2011 wurde er zum ersten »Koch des Jahres« gekürt.

»Vadder, ned nerve«

Nacheinander, in jeweils zwanzig Minuten richten die Finalisten ihre Gänge an. Mario Aliberti, ein bulliger Kerl mit dunklen Haaren, Bartstoppeln und kindlichen Gesichtszügen ist der Erste. Er steht seit 8.30 Uhr in der improvisierten Küchennische. Fließendes Wasser: Fehlanzeige. Die Köche beziehen es aus vorher gefüllten Eimern. Umringt wird er von einem Pulk von Kameraleuten. Die auf ihn gerichteten Scheinwerfer lassen ihm den Schweiß in dicken Tropfen von der Stirn fließen. Gleich drei Fernsehsender berichten über den 30-jährigen Karlsruher, der als einer der Favoriten auf den Titel gilt. In breitem Badisch raunzt er die TV-Crews an: »I hab euch jetzt scho 18-mol g'sagt, dass ihr mir ausm Weg gehe solld, wenn i hier koche muss!« Und »Ned mei Kind filme. Wie oft soll i des noch sage?«

Szenegesicht Mario Aliberti: »Wie oft soll i des noch sage?« Foto: Melanie Bauer Photodesign

Bei Oberhofer ist es die Auszeichnung des »Guide Michelin«, die das Leben grundlegend verändert. Aliberti hat gerade ein noch größeres Erlebnis hinter sich: Zweieinhalb Wochen vor dem Wettbewerb kommt sein erstes Kind zur Welt. Eigentlich müsste er anderes im Sinn haben als einen Wettstreit mit Kollegen. Doch Aliberti hat irgendwie beides unter einen Hut bekommen: Einen Tag vor der Geburt des Sohnes stand sein Menü.

Aliberti ist es gewohnt, unter Extrembedingungen zu kochen. Kurz nach dem Beginn seiner Lehre starb seine Mutter, vor zweieinhalb Jahren dann der kleine Bruder, dem Aliberti kurz zuvor versprechen musste, dass er es beim »Koch des Jahres« irgendwann ins Finale schaffen werde. Allein durch seine Teilnahme fühlt er sich schon als Sieger.

Mehr zum Thema
Matjes-Kunde für Anfänger: Her mit Hering Von Arno Makowsky
Gourmets: »Ich wollte ganz neue Geschichten auf dem Teller erzählen« Von Joachim Kronsbein
Versteckte Genie: Wie aus einem 29-jährigen Kanadier in Berlin der beste Koch des Jahres wurde Von Sebastian Späth

Wie bei Oberhofer beobachtet auch Alibertis Vater seinen Sohn aus dem Publikum. Der Vater betreibt eine Pizzeria im badischen Gaggenau. Er koche mediterrane Küche aus seiner Heimat Apulien, erzählt er mit italienischem Akzent. Was der Sohn mache, sei »Schnickschnack«. Er sagt es liebevoll und meint es wertschätzend. Aliberti erzählt, dass er wegen des Vaters Koch geworden sei – auch wenn es nur seine zweite Wahl war. Eigentlich wollte er Betonbauer werden, aber dafür reichten die Noten nicht. Er hätte einen Realschulabschluss gebraucht.

Kreation von Mario Aliberti: Facetten von der Ente mit Sellerie, Mango und Graupe Foto: Melanie Bauer Photodesign

Noch 15 Minuten bis Alibertis erster Gang zur Jury muss: Seidenmatjes mit Gurke, Zwiebel und violettem Senf. Der Koch prüft die Temperatur der Teller für den Hauptgang: Facetten von der Ente. Dann presst er mit einer Squeeze-Bottle pürierten Sellerie darauf. Für die Garnitur aus Kresse benutzt Aliberti eine Pinzette. Es macht ihm sichtlich zu schaffen, die Hände zittern.

Als der Vater seinen Sohn wenige Minuten vor der Tellerabgabe mit einem gut gemeinten Tipp unterstützen will, wird der Ton rau. »Vadder, ned nerve«, raunzt Aliberti. Am Ende bringt er alle seine Gänge sauber raus und ist mit sich zufrieden.

15 Punkte für den Geschmack

Derweil macht sich der Koch in der benachbarten Box bereit: Marvin Böhm, 34 Jahre alt und Sous-Chef im Dreisternelokal Aqua in Wolfsburg.

Böhm ist ausgesprochen wortkarg und vom Temperament das Gegenteil von Aliberti. Er steht zum dritten Mal im Finale. Ob er noch einen weiteren Anlauf nimmt, wenn es wieder nicht zum Titel reicht? Fraglich. Mehrere Monate hat er an seinem Menü getüftelt, Dutzende Varianten der einzelnen Gänge ausprobiert. Und dabei den Preis immer genau im Blick behalten.

Marvin Böhm mit Assistentin Jana Böker: Neuinterpretation eines Fischbrötchens mit Heringssalat Foto: privat

Böhm hat verstanden, worum es bei dem Wettbewerb geht. Er will beweisen, dass begrenzter Materialeinsatz und ein beeindruckendes Ergebnis nicht im Widerspruch stehen. Es braucht eben Raffinesse in der Umsetzung. Für seine Vorspeise, den Matjesgang, interpretiert Böhm die Grundidee eines Fischbrötchens neu, indem er den Fisch mit einem Roggenbrotchip serviert. Gleichzeitig ist sein Gericht angelehnt an den Rote-Bete-Heringssalat, den es als Klassiker in jedem Supermarktkühlregal gibt. Böhm rundet seine High-End-Variante mit Pflaume und Radicchio ab.

Dann wird angerichtet – und die Harmonie der Aromen scheint durch die Optik zumindest erschüttert zu werden. Denn Böhm platziert seine Gerichte auf selbst gestalteten Tellern, die man eher in einer ambitionierten Kita erwarten würde als in der Sterneküche. Die Vorspeise setzt er auf einen blau schimmernden Unterteller mit Fischmuster, das Hauptgericht – Challans Ente mit Sauce Rouennaise – unter eine Servierglocke mit anmontiertem Quietscheentchen und Donald-Duck-Aufdruck und schließlich das Dessert aus Marone, Hagebutte, Pistazie und Schwarzwurzel auf einem Unterteller mit Blättermuster.

Das Gericht klassisch, die Präsentation eher nicht: Challans Ente mit Sauce Rouennaise unter Donald-Duck-Servierglocke Foto: Melanie Bauer Photodesign

Ob der Mut zum Hässlichen am Ende den Ausschlag gibt? Eher nicht. Kreativität und Präsentation gehen nur mit je drei Punkten pro Gang in die Wertung ein, der Geschmack hat mit 15 Punkten klare Priorität. Und in dem Bereich ist Böhm weit vorne.

»Die Gänge haben sehr toll miteinander harmoniert und sich dennoch unterschieden«, lautet das knappe Jury-Urteil. Marvin Böhm gewinnt den Wettbewerb und ist »Koch des Jahres«. Oberhofer darf sich neben seinem ersten Stern über einen starken dritten Platz freuen. Und Aliberti nimmt den goldenen Teller für die Sonderauszeichnung zur besten Präsentation mit nach Hause. Er hat auf schlichtes weißes Geschirr gesetzt – ganz ohne Schnickschnack. Sein Vater ist sicher stolz.

Die Siegermenüs

1. Platz: Marvin Böhm (Aqua, Wolfsburg) & Assistentin Jana Böker

- Vorspeise: Matjes mit Rote-Beete-Pflaumen Salat
- Hauptspeise: Challans Ente mit Sauce Rouennaise | Steckrübe | Keulenragout
- Dessert: Marone | Hagebutte | Pistazien | Schwarzwurzel

2. Platz: Francesco D'Agostino (Gioias & La Casita, Rheinau) & Assistent Riccardo Ponti

3. Platz: Niklas Oberhofer (Epoca by Tristan Brandt, Waldhaus Flims Wellness Resort, Flims, Schweiz) & Assistent Simon Bantle

Mitdiskutieren bei SPIEGEL Debatte

Feedback

Outbrain
ANZEIGE
Seidensticker
Bettina Zimmermann X Seidensticker
ANZEIGE
genuss-heute.de
Wir haben 5 Olivenöle getestet. Das ist der überraschende Gewinner
ANZEIGE
SOFA.de
Diese 5 Sofa-Trends musst du 2023 ausprobieren
ANZEIGE
ResMed Deutschland
Menopause ohne das Schnarch!
ANZEIGE
Gutes Hören
Karlsruhe: Gutes Hören sucht 700 Testhörer vor 1972 geboren
ANZEIGE
Vhoses.com
70-jährige Ingenieurin entwirft weltberühmten BH für ältere Frauen

Aktuell in diesem Ressort
Nervennahrung:
Heute gibt es Acquacotta
Not macht bekanntlich erfinderisch. Und sie kann ein guter Koch sein. Dieser köstlich-aromatische Suppeneintopf war einst ein Arme-Leute-Essen und ist heute ein Klassiker der italienischen Küche.

Nervennahrung
Zwischen den Jahren gibt es Spaghetti Ubriachi
Nach dem vielen fetten und guten Essen der Feiertage steht man plötzlich da und fragt sich: Und was gibt es heute? Die Antwort ist ein ebenso einfaches wie raffiniert-köstliches Pastagericht.

Die Insignien der Frau
Was sagt mein Schmuck über mich aus?
Meine Mutter trug keinen Schmuck, also trug ich auch keinen – bis ich mir mit Mitte 30 von meinem eigenen Geld einen Designerring kaufte. Und sich mir damit eine neue Welt eröffnete.

Nervennahrung
Zum Veganuary-Start gibt es Hoppin'-John

Mehr lesen über
Leben Schweiz Wolfsburg Karlsruhe Heidelberg

Kostenlose Online-Spiele ›
mehr Spiele
Kreuzworträtsel Solitär Sudoku Mahjong Bubble-Shooter Jackpot Snake

Serviceangebote von SPIEGEL-Partnern
Gutscheine
ANZEIGE
Asambeauty Gutscheine
Flaconi Gutscheine
NA-KD Gutscheine
H&M Gutscheine
Top Gutscheine Alle Shops

Auto
Bußgeldrechner
Firmenwagenrechner

Job
Brutto-Netto-Rechner
Jobsuche
Kurzarbeitergeld-Rechner
Studienfächer erklärt

Finanzen
Gehaltsvergleich
Immobilienbewertung
Versicherungen
Währungsrechner

Freizeit
Bücher bestellen
Eurojackpot
Ferientermine
GlücksSpirale
Gutscheine
LOTTO 6aus49
Seniorenportal
Spiele
Streaming Guide
Das tägliche Quiz

Alle Magazine des SPIEGEL
SPIEGEL CHRONIK SPIEGEL EDITION SPIEGEL GESCHICHTE SPIEGEL WISSEN