

Der Schweizer Dominik Sato ist «Koch des Jahres»

Dominik Sato, Sous-Chef vom Congress Hotel Seepark in Thun, gewinnt an der «Anuga» den internationalen Kochwettbewerb «Koch des Jahres».



Dominik Sato und Fabian Aebi mit Andreas Alt und Sylvia Ludwig (Friesenkrone). Bild: Melanie Bauer

Tausende Menschen verfolgten das grosse Finale des Live-Wettbewerbes Koch des Jahres an der Lebensmittelmesse Anuga in Köln, wie die Veranstalter laut Mitteilung schreiben. Sechs Finalisten setzten sich in drei Vorfinalen gegen 400 weitere Bewerber durch, darunter zwei Küchenchefs, zwei Sous-Chefs, ein Chef de Partie und als Premiere ein Lebensmittelkontrolleur.

Die letzten Jahre zeigten, dass das Niveau des Wettbewerbes und das Talent der Bewerber immer weiter stieg, so wurde beschlossen, zur fünften Auflage Challenges einzuführen, um die Kreationen besser und vor allem genauer miteinander vergleichen zu können. Die sechs Finalisten standen vor folgenden Herausforderungen. Sie mussten mit Kürbis und Pilz eine Vorspeise kreieren. Bei der Hauptspeise erfuhren sie erst am Finaltag die «Blind-Zutat». Es war Kaninchen. Die Aufgabestellung für die Nachspeise lautete: fünf Konsistenzen cremig, gebacken, fruchtig, warm und Eis.

«Uns ist sehr bewusst, welchen zusätzlichen Druck wir auf die Teilnehmer hierdurch ausüben. Wir suchen jedoch auch den «Koch des Jahres». Die Aufmerksamkeit, die er nach dem Sieg erfahren wird, wird immens sein. Hiermit kann er sich schon mal auf die Herausforderungen vorbereiten, die ihn in Zukunft erwarten werden», so technischer Juror Dirk Rogge (Unilever Food Solutions).



Bild: Julian Redondo Bueno

Der beste Koch der D-A-CH-Region wurde gekürt und dies konnte auch nur von den Besten entschieden werden. Die Jury wurde von der Dreisterne-Kochlegende Dieter Müller zusammen mit dem ersten «Koch des Jahres»-Gewinner und bester Koch Europas 2018 Sebastian Frank (Horvath, Berlin) co-präsiert.

Viele Daumen waren gedrückt, die Spannung lag in der Luft wie fast nie zuvor. Letztendlich setzte sich Sous-Chef Dominik Sato vom 4-Sterne-Superior-Congress Hotel Seepark in Thun mit den meisterhaftesten Nuancen durch. Auf dem zweiten Treppchen folgt der Chef de Partie Dominik Holl aus Meier's ZweiSinn | Bistro | Fine Dining in Nürnberg (D). Der dritte strahlende Sieger ist Sous-Chef Marvin Böhm aus dem Restaurant Aqua in Wolfsburg (D).

Der Sieger Dominik Sato mit seinem Assistenten Fabian Aebi erhält ein Preisgeld von 10'000 Euro. Der zweitplatzierte Dominik Holl neben Assistent David Gombert nimmt einen Pacojet Junior im Gesamtwert von 4790 Euro mit. Der Drittplatzierte Marvin Böhm mit Assistent Dennis Joza erhält von Sponsor Electrolux eine eine Reise nach Sursee mit Übernachtung, Thermaline Werksbesichtigung und Überraschung.

Besondere Leistungen werden gebührend prämiert

Die Sponsoren von «Koch des Jahres» verliehen zudem den erfolgreichen Talenten Spezialpreise. So gewann Marco Raudenbusch, Lebensmittelkontrolleur (Wiesloch) den «Sustainability Award» von Unilever Food Solutions, weil er am wenigsten Müll produzierte.

Dominik Sato gewann die Friesenkronen SJØ-Challenge und erhielt dafür einen 500-Euro-Restaurantgutschein. Auch sein Dessert-Meisterwerk mit Brombeere und Quark wurde gewürdigt. Er erhielt von Eisspezialist Carte D'Or einen Konzertgutschein.

Hauptsponsor Valrhona prämierte die beste Kreativität in der Nachspeise, die von der Jury bewertet wird. Für Gewinner Dominik Holl und Assistenten David Gombert geht es somit als VIPs nach Lyon zum World Hospitality and Food Service Event Sirha in 2021.

Gastronomiebekleidungsspezialist Jobeline übergab einen besonderen Preis: Den «Best Spirit Award» – hierbei wählten die Teilnehmer sowie die technischen Juroren den Teilnehmer mit der besten Charismatik über der Kochbox. Holger Mootz mit Assistent Ronny Bell erhielten eine Jacke «Advanced» aus der nächsten Kollektion von Jobeline. (htr)

Publiziert am Dienstag, 08. Oktober 2019