

Presseinformation

4. Juli 2022

Mit TOMAMI ins Finale bei Koch des Jahres

Diese Talente überzeugten im härtesten Kochwettbewerb des deutschsprachigen Raums

300 Profi-Köche und -Köchinnen haben sich beworben, 16 durften beim Live-Vorfinale von „Koch des Jahres“ an den Herd treten. Die Scheck-In Kochfabrik in Achern war Ende Mai der Schauplatz spektakulärer Nachwuchs-Kochkünste und die TOMAMI-Flaschen in vollem Einsatz. Denn TOMAMI ist dieses Jahr Partner des 2011 begründeten Trendsetting-Events der Gastronomie, das seither nicht weniger als 30 Michelin-Sterne entdeckt hat. Den Sieger erwartet der prestigeträchtige Titel „Koch des Jahres“ und ein attraktives Preisgeld.

„Wir freuen uns sehr, dieses Jahr so ein großartiges Kochevent zu sponsoren!“, so das TOMAMI-Team, „Einfach faszinierend, wie diese außergewöhnlichen Köche unsere natürlichen Würzessenzen zum Einsatz bringen und ganz neue Verwendungsmöglichkeiten finden!“

Die Fachjury kürte diese Köche für den Einzug ins Finale: Mario Aliberti vom Restaurant Ivy in Karlsruhe, Marvin Böhm aus dem Aqua*** in Wolfsburg, Paul Decker vom Hotel&Spa Seezeitlodge in Gonneseiler und Tim Steidel aus dem Gasthaus Hirsch in Tübingen.

Das Publikum bei der abendlichen Küchenparty begeisterte sich für das Menü von Francesco D’Agostino vom Restaurant Gioias in Rheinau. Er verfeinerte sein Gericht gleich mehrfach mit TOMAMI: Mais Taco, konfierte-Pulled-Bäckchen vom Thunfisch mit TOMAMI Japan, Tomaten, TOMAMI #2 Mayonnaise, Avocado, Popcorn, Mango und Zwiebelgewächs.

Auch der zweite Publikumsgewinner Niklas Oberhofer vom EPOCA by Tristan Brandt im Schweizer Flims wusste die Vorteile von TOMAMI für sich einzusetzen bei diesem Gaumenschmaus: Thunfisch, Corne de gatte Kartoffeln, Sesam und Tosazu.

Das Finale mit den sechs Spitzen-Nachwuchsköchen findet am 17. Oktober im Kameha Grand in Bonn statt. Auch dann wird die TOMAMI-Familie womöglich den entscheidenden Umami-Boost für den Sieg setzen.

Hinweis für Redaktionen:

Hochauflösendes Bildmaterial finden Sie auf <http://www.tomami.eu/presse> (beides rechtefrei). Gerne stellen wir Ihnen Tomami®-Proben zur Verfügung. Wenden Sie sich hierfür einfach an uns: Telefon 06174/2093-20.

