



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

# Teilnahmebedingungen

2025





## Inhaltsverzeichnis

### 1. Einführung

- Überblick über den Wettbewerb
- Zielsetzung und Motto 2025

### 2. Teilnahmeberechtigung

- Anforderungen und Wohnsitzkriterien
- Altersgrenzen und Bewerbungsdetails

### 3. Wettbewerbsphasen

- Bewerbung
- Casting
- Halbfinale (Chef's Challenge Night und Halbfinaltag)
- Finale (Newcomer Night und Finaltag)

### 4. Bewertungskriterien

- Kategorien und Gewichtung der Bewertung
- Zusammensetzung der Jury

### 5. Rahmenbedingungen

- Kostenregelung
- Verpflichtungen der Teilnehmer
- Unterstützung durch Assistenten

### 6. Erlaubte Zubereitungen und Produkte

- Vorgaben für Zutaten und Vorbereitungen
- Verbotene Produkte

### 7. Kontrolle durch die Technische Jury

- Prüfung der mitgebrachten Produkte
- Regelverstöße und Konsequenzen

### 8. Equipment und Arbeitsmaterialien

- Vom Veranstalter bereitgestelltes Material
- Regeln für eigenes Equipment

### 9. Disqualifikationsgründe

- Verstöße gegen Regeln und Nachhaltigkeit
- Teilnahmebeschränkungen

### 10. Rechtenutzung und Haftung

- Nutzung von Fotos, Videos und Rezepten
- Haftungsregelungen

### 11. Exklusive Zusammenarbeit mit Roika Solutions GmbH

- Vorteile und Möglichkeiten der Kooperation
- Internationale Vermarktung und Netzwerk

### 12. Kontakt

- Ansprechpartner für technische und organisatorische Fragen
- Social Media und Presseverantwortliche





**Koch des Jahres**

DER WETTBEWERB

## 1. Einführung

Willkommen zum renommiertesten Wettbewerb der Gastronomiebranche!

Seit seiner Gründung 2011 hat der Live-Wettbewerb „Koch des Jahres“ herausragende Talente der Kochkunst ins Rampenlicht gerückt. Unser Ziel ist es kreative Küchenkunst, kulinarische Leidenschaft und Innovationen in der Gastronomie zu fördern und zu würdigen. In diesem Jahr feiern wir bereits die **10. Auflage, die dieses Mal unter dem besonderen Motto: „Koche dein Leben“ stattfinden wird.**

**Sei dabei und zeig‘, was in dir steckt – in einem Wettbewerb, der kulinarische Meisterwerke und die Geschichten hinter den Köchen und Köchinnen feiert.**

Der Wettbewerb bietet eine einzigartige Plattform um:

- Kreativität und Können einem breiten Publikum zu präsentieren und vor einer hochkarätigen Jury zu bestehen
- sich mit den Besten der Branche zu messen die Karriere auf das nächste Level zu heben und sich in der Spitzengastronomie einen Namen zu machen
- die Chance auf den Titel „Koch des Jahres 2025“

## 2. Teilnahmeberechtigung

- Teilnahmeberechtigt sind professionelle Köchinnen und Köche mit Wohnsitz oder Arbeitsplatz in Deutschland, Österreich, der Schweiz oder Südtirol.
- Es gibt keine Altersbegrenzung.
- Die Bewerbung ist kostenfrei.



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

**ROKA**  
SOLUTIONS

THE  
**EPICUREAN**  
CHEFS



**Koch des Jahres**

DER WETTBEWERB

### 3. Wettbewerbsphasen

#### 3.1. Bewerbung (bis spätestens 10. März 2025)

##### Anforderungen:

- Unverbindliche Online-Registrierung auf unserer Webseite mit persönlichen Daten und Lebenslauf
- Einreichung eines Drei-Gänge-Menüs (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) inklusive Kalkulation (max. 20 €/35 CHF pro Menü) sowie einer Beschreibung der Philosophie und/oder Geschichte dahinter.
- Hochauflösende Fotos des Menüs und ein druckfähiges Porträtfoto
- Ein kurzes Vorstellungsvideo (9:16), in dem du: 1. Dich kurz präsentierst (Name, Arbeitsplatz, Position) 2. Warum du Koch des Jahres werden willst und was dich dazu motiviert 3. Was dich dazu gebracht hat Koch bzw. Köchin zu, was du damit verbindest, einfach deinen persönlichen Bezug zu dieser Leidenschaft
- Einreichung per E-Mail an: [info@kochdesjahres.de](mailto:info@kochdesjahres.de)
- Die eingereichten Gerichte müssen speziell für den Wettbewerb kreiert werden. Eine Veröffentlichung der Gerichte oder Rezepte ist vor den jeweiligen Runden (z. B. Halbfinale oder Finale) nicht gestattet.

##### Auswahl:

Eine Jury prüft alle eingereichten Bewerbungen und wählt 30 Kandidatinnen aus, die in die Casting-Runde einziehen.

#### 3.2.: Casting

##### Montag, 31. März 2025 | Scheck-In Kochfabrik, Achern

- 30 Bewerber\*innen präsentieren vor Ort ihre Fähigkeiten und Kreativität. Dabei kochen sie eines der Gerichte ihres 3-Gang-Menüs – welches, bleibt frei zur Wahl - in zweifacher Ausführung.
- Das Gericht darf fertig mitgebracht werden und vor Ort nur noch finalisiert werden. Hierfür steht jedem Teilnehmer\*in eine Stunde zur Verfügung.
- Die 12 besten Teilnehmer\*innen ziehen ins Halbfinale ein.
- Zusätzlich erhalten 12 der nicht weitergekommenen Kandidat\*innen die Chance, bei der Chef's Challenge Night am 25. Mai 2025 um zwei Wildcards für das Finale zu kämpfen.



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

**ROKA**  
SOLUTIONS

THE  
**EPICUREAN**  
CHEFS



**Koch des Jahres**

DER WETTBEWERB

### 3.4. Halbfinale - Chef's Challenge Night & Halbfinaltag

Sonntag, 25. & Montag, 26. Mai 2025 | Kameha Grand, Bonn

#### 3.4.1 Tag 1: Chef's Challenge Night

**Teilnehmer:** Die 12 Köchinnen und Köche, die sich nicht direkt für das Halbfinale qualifiziert haben, erhalten die Chance, über zwei Wildcards per Publikumsentscheid doch noch ins Finale einzuziehen.

**Ablauf:**

- Die Teilnehmer\*innen werden in 2 Gruppen à 6 Teams aufgeteilt.
- Jede/r Teilnehmer/in bereitet gemeinsam mit seinem Assistenten oder ihrer Assistentin einen Gang für 200 Gäste zu, basierend auf einem vorgegebenen Warenkorb (Kosten übernimmt der Veranstalter)
- Das Gericht darf fertig mitgebracht werden und vor Ort nur noch finalisiert werden.

**Ziel:** Überzeuge die größte Jury Deutschlands (das geladene Publikum) durch Geschmack und Vermarktung.

#### 3.4.2 Tag 2: Halbfinaltag

**Teilnehmer:**

- Die 12 Halbfinalisten bzw. Halbfinalistinnen mit ihren Assistenten und Assistentinnen (6 pro Gruppe).

**Ablauf:**

- Jede/r Teilnehmer/in bereitet ein innovatives Drei-Gang-Menü vor.
- Pro Gruppe qualifizieren sich die zwei besten Teilnehmer direkt für das Finale (basierend auf Jurybewertung).

**Regeln:**

- Zubereitung eines Drei-Gang-Menüs in 5 Stunden.
- Menü in achtfacher Ausführung (6 für die Jury, 1 zur Ausstellung, 1 für Fotoshootings).

**Warenkorb:**

- Eigenständig mit einem Maximalbudget von 20 €/35 CHF pro Menü.



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

**ROKA**  
SOLUTIONS

THE  
**EPICUREAN**  
CHEFS



**Koch des Jahres**

DER WETTBEWERB

### 3.5. Finale

**Sonntag, 16. November & Montag, 17. November, Grand Hall Zollverein, Essen**

#### 3.5.1 Tag 1: Newcomer Night

**Teilnehmer:**

6 Assistentinnen und Assistent der Finalisten\*innen, wobei sie als Teampartner die 6 Finalist\*innen unterstützen

**Challenge:**

die größte Jury Deutschlands mit dem geladenen Fachpublikum von 200 Personen zu begeistern

**Ablauf:**

- Jeder Assistent bzw. jede Assistentin bereitet gemeinsam mit ihrem Teampartner, der im Finale steht, einen Gang für 200 Gäste zu. Die Basis dafür bildet ein vorgegebener Warenkorb, dessen Kosten vom Veranstalter übernommen werden.
- Das Gericht darf fertig mitgebracht werden und vor Ort nur noch finalisiert werden.

**Ziel:**

Der vom Publikum gekürte "Newcomer des Jahres" sichert sich direkt einen Platz im Halbfinale von "Koch des Jahres 2026".

**Preis:**

Direkter Einzug ins Halbfinale 2026 von "Koch des Jahres" sowie den medienwirksamen Titel „Newcomer des Jahres 2025“



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

**ROKA**  
SOLUTIONS

THE  
**EPICUREAN**  
CHEFS



**Koch des Jahres**

DER WETTBEWERB

### 3.5.2 Tag 2: Finaltag

**Teilnehmer:**

6 Finalisten (4 direkt qualifiziert, 2 Wildcard-Gewinner).

**Challenge:**

Wird rechtzeitig bekannt gegeben.

**Ablauf:**

Im Finale dreht sich alles um die Blackbox:

- Jede/r Finalist/in steht vor der spannenden Herausforderung, ein komplettes Drei-Gang-Menü ausschließlich aus den Zutaten dieser Blackbox zu zaubern.

**Die Herausforderung:**

- Mit spontaner Kreativität, handwerklicher Präzision und einem klaren Konzept müssen die Teilnehmer/innen die unbekanntesten Zutaten optimal nutzen.
- Unterstützung erhalten sie dabei von einem/r Assistent/in.

**Das Ziel:**

Die Finalist/innen sollen mit ihrem Menü Kreativität, technische Perfektion, Geschmack und eine beeindruckende Präsentation auf höchstem Niveau unter Beweis stellen.

**Preise:**

- Titel: „Koch des Jahres 2025“
- 5.000 € Preisgeld
- Exklusive Sonderpreise



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

**ROKA**  
SOLUTIONS

THE  
**EPICUREAN**  
CHEFS



**Koch des Jahres**

DER WETTBEWERB

#### **4. Bewertungskriterien (Finale & Halbfinale)**

##### **Tasting-Jury:**

Kriterien: Geschmack, Textur, Technik, Präsentation, Kreativität  
Maximale Punktzahl: 90 Punkte

##### **Technische Jury:**

Kriterien: Sauberkeit, Hygiene, Zeitmanagement, Abfallvermeidung  
Maximale Punktzahl: 45 Punkte

##### **Vermarktungsjury:**

Kriterien: Präsentation und Erklärung des Menüs  
Maximale Punktzahl: 30 Punkte  
Gesamtnote:

60 % Tasting  
25 % Technik  
15 % Vermarktung



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

**ROKA**  
SOLUTIONS

THE  
**EPICUREAN**  
CHEFS



**Koch des Jahres**

DER WETTBEWERB

## 5. Rahmenbedingungen

### Kosten:

- Anreise trägt der Teilnehmer/die Teilnehmerin selbst.
- Unterkunft (Doppelzimmer für Teilnehmerin + Assistentin) wird gestellt.
- Warenkosten für die Chef's Challenge Night/Newcomer Night übernimmt der Veranstalter. Für andere Phasen tragen die Teilnehmer\*innen die Kosten selbst.

### Verpflichtungen:

- Teilnahme an allen Wettbewerbsterminen ist verpflichtend.
- Regelverstöße führen zum Ausschluss.

### Unterstützung durch einen Assistenten:

- Jeder Teilnehmer wird von einem Assistenten seiner Wahl begleitet. Der Assistent darf den Teilnehmer bei der Vorbereitung, Organisation und Präsentation unterstützen. Die Hauptverantwortung für die Durchführung und Vorstellung der Aufgabe liegt jedoch beim Teilnehmer selbst.

## 6. Erlaubte Zubereitungen und Produkte

### Erlaubt:

- Geputztes Gemüse/Salat/Pilze (nicht geschnitten/geformt)
- Geschälte Kartoffeln/Zwiebeln (nicht geschnitten)
- Fertige Fonds/Brühen (geschmacklos, nicht reduziert)
- Entbeintes/portioniertes Fleisch oder Fisch (nicht Sous-vide-gegart)

### Nicht erlaubt:

- Sous-vide-gegarnte oder fertig marinierte Produkte
- Vorgekochte oder reduzierte Fonds/Saucen
- Vorgefertigte Garnituren oder geformte Produkte



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

**ROKA**  
SOLUTIONS

THE  
**EPICUREAN**  
CHEFS



**Koch des Jahres**

DER WETTBEWERB

## 7. Kontrolle durch die Technische Jury

### **Überprüfung:**

Alle mitgebrachten Produkte und deren Zustand werden vor Wettbewerbsbeginn geprüft.

### **Regelverstöße:**

Verstöße gegen die Vorgaben können zur sofortigen Disqualifikation führen.

## 8. Equipment und Arbeitsmaterialien

### **Vom Veranstalter bereitgestellt:**

Küchengeräte und Geschirr (Liste wird rechtzeitig bereitgestellt)

### **Exklusivpartner:**

Churchill – Teller für die Halbfinale/Finale können aus dem Gesamtkatalog ausgewählt werden

### **Eigenes Equipment:**

- Erlaubt, jedoch nur mit Voranmeldung (inkl. Stromangaben)
- Teilnehmer haften für eigenes und geliehenes Equipment

## 9. Disqualifikationsgründe

- Regelverstöße, wie Plagiate oder unhygienische Arbeitsweise
- Missachtung von Nachhaltigkeit oder unkollegiales Verhalten
- Gerichte müssen speziell für den Wettbewerb kreiert sein
- Gewinner früherer Ausgaben dürfen nicht erneut teilnehmen



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

**ROKA**  
SOLUTIONS

THE  
**EPICUREAN**  
CHEFS



**Koch des Jahres**

DER WETTBEWERB

## 10. Rechtenutzung und Haftung

### Rechtenutzung:

- Fotos, Videos und Rezepte, die während des Wettbewerbs aufgenommen werden, dürfen für Marketingzwecke, sowie für die Nutzung durch Sponsoren und Medien verwendet werden.
- Kochjacken mit Wettbewerbsbranding sind verpflichtend.

### Haftung:

- Der Veranstalter haftet nicht für Personen- oder Sachschäden.
- Teilnehmer haften für geliehenes Equipment.

## 11. Exklusive Zusammenarbeit mit Roika Solutions GmbH (Chef's Vermittlung)

### Einzigartige Chance:

Alle Kandidaten gehen für ein Jahr eine exklusive Zusammenarbeit mit der Roika Solutions GmbH ein.

### Vermarktung und Netzwerk:

- Roika Solutions ist spezialisiert auf die internationale Vermarktung von Köchen in über 20 Ländern.
- Der Fokus liegt auf Werbe- und Testimonial-Marketing, durch das die Gewinner ihre Sichtbarkeit und Präsenz enorm steigern können.
- Dies ist die Chance auf zusätzliches Einkommen und erhöhte Sichtbarkeit als Koch bzw. Köchin.



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

**ROIKA**  
SOLUTIONS

THE  
**EPICUREAN**  
CHEFS



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

# Kontakt

## Technische Fragen zum Wettbewerb:

**Jan Pettke**

über WhatsApp an +4915158724400

## Organisatorisches:

**Oksana Balana**

[oksana.balana@kochdesjahres.de](mailto:oksana.balana@kochdesjahres.de)



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

**ROKA**  
SOLUTIONS

THE  
**EPICUREAN**  
CHEFS