

## PRESSEMITTEILUNG

# Triumph im Doppelpack: Team „Epoca by Tristan Brandt“ erfolgreich bei Koch des Jahres 2022

Beim bekanntesten Kochwettbewerb für Nachwuchstalente aus Deutschland, der Schweiz und Österreich erreichte Niklas Oberhofer (26) Platz 3. Sein Assistent und Sous Chef Simon Bantle (26) wurde Newcomer des Jahres und zieht damit automatisch ins Vorfinales zum Koch des Jahres 2023 ein. Emotional wurde es schon zu Beginn des Wettbewerbs, als auf der großen Bühne vor ca. 1.000 Besucher:innen der erste MICHELIN Stern für das Team „Epoca by Tristan Brandt“ verkündet wurde.

**FLIMS, Schweiz, 20. Oktober 2022** – „Unfassbar emotional!“, so fasste Niklas Oberhofer das Finale von Koch des Jahres zusammen. Während er gemeinsam mit seinem Wettbewerbsassistenten Simon Bantle unter Hochdruck an seiner Vor-, Haupt- und Nachspeise arbeitete, verkündete Epoca Patron Tristan Brandt direkt von der Hauptbühne „Herzlichen Glückwunsch dir Niklas und dem Team ‚Epoca‘ zum ersten MICHELIN Stern!“. Danach brach Jubel bei der mitgereisten Mannschaft aus. Nachdem die ersten Freudentränen getrocknet waren, hieß es, den Fokus wieder auf den Wettbewerb „Koch des Jahres 2022“ zu richten, der in diesem Jahr im Kameha Grand in Bonn stattfand. Monatelang hatte sich Niklas Oberhofer auf den härtesten Kochwettbewerb für Nachwuchstalente in Deutschland, der Schweiz und Österreich vorbereitet und fast täglich an den Gerichten und deren Präsentation gearbeitet. Und dies mit Erfolg!

Drei Gänge, vier Pflichtzutaten, 16 Euro Warenkorb: Diese Challenge galt es für die Finalisten am Wettbewerbstag zu bewältigen. Mit der Vorspeise Matjes, Gänseleber, Kombu und Pastinake, dem Hauptgang Challans Ente und schwarzer Knoblauch sowie fermentierte Waldheidelbeeren, Marone, Hagebutte, Apfel und Schweizer Whisky als Dessert überzeugte er die hochkarätige international besetzte Jury, die neben dem

Schirmherren Drei-Sterne-Kochlegende Dieter Müller in diesem Jahr aus Drei-Sterneköchin Elena Arzak (Arzak\*\*\*, San Sebastian), Oriol Castro (disfrutar\*\*, Barcelona, Platz 3 der Worlds 50 Best Restaurants), Mario Sandoval (Coque\*\*, Madrid), Sebastian Frank (Horváth\*\*, Berlin), Marco Müller (Rutz\*\*\*, Berlin), Thomas Schanz (schanz.restaurant\*\*\*, Piesport), Tobias Bätz (Restaurant Alexander Hermann by Tobias Bätz\*\*, Wirsberg), Tony Hohlfeld (Jante\*\*, Hannover) und Jie Wang, Gastrokritikerin und Journalistin in Asien und Europa bestand. Am Ende durfte Niklas Oberhofer das Siegertreppchen als Drittplatzierter hinter dem Gewinner und neuem Koch des Jahres Marvin Böhm (Aqua, Wolfsburg) und dem Zweitplatzierten Francesco D'Agostino (Gioias, Rheinau) besteigen. Zu den ersten Gratulanten gehörte Spitzenkoch Tristan Brandt, der sein Nachwuchstalents feierte sowie Veranstalterin Nuria Roig, die gemeinsam mit ihrem Team zum wiederholten Male ein Branchenevent der Spitzenklasse organisiert hatte. Neben Gastronomen, Presse und Sterneköchen war auch eine Vielzahl qualifizierter Nachwuchskräfte aus der Hotellerie & Gastronomiebranche angereist, ebenso zahlreiche Schüler:innen der renommierten Hotelfachschule aus Heidelberg.

### **Simon Bantle ist Newcomer des Jahres**

Beim diesjährigen Finale gab es eine Neuerung, von der auch die Wettbewerbsassistenten profitierten, denn Sie erhielten ihre eigene Bühne! In einer gesonderten Challenge übernahmen Sie das Catering für eine Küchenparty mit hundert Personen. Hier musste jeder der sechs Teilnehmer ein Gericht kreieren. Bewertet wurde die Leistung von den anwesenden Gästen. Rollenverteilung einmal anders herum: Die Assistenten gaben den Ton an und die Finalisten von Koch des Jahres waren ihre Helfer. Hier konnten sich gleich zwei Kandidaten mit ihrer Leistung besonders hervorheben und wurden zum Newcomer des Jahres gekürt: Simon Bantle (Epoca by Tristan Brandt) und Riccardo Ponti (Gioias, Rheinau). Beide sind somit automatisch für das Vorfinale von Koch des Jahres 2023 qualifiziert.

„Es war eine ganz besondere Erfahrung und Ehre für mich bei diesem Wettbewerb dabei sein zu dürfen. Ich habe so viele kulinarisch-affine Menschen persönlich kennenlernen dürfen und freue mich sehr, dass ihnen meine Gerichte bei der Küchenparty geschmeckt hat. Ich bin unglaublich motiviert und freue mich jetzt schon auf Koch des Jahres 2023!“,

so Simon Bantle, der gemeinsam mit Niklas Oberhofer die Geschicke des Epoca by Tristan Brandt als Sous Chef leitet. Bantle, der in Bösinggen aufwuchs, wurde durch seine Großväter, die Metzger und Konditor waren, in die Welt der Kulinarik eingeführt.

„Die Ereignisse überschlugen sich: Wir haben unseren ersten MICHELIN Stern noch nicht gebührend feiern können, da kommen schon die nächsten Erfolge. Wir gratulieren Niklas Oberhofer und Simon Bantle ganz herzlich für diesen großartigen Triumph!“, freut sich Hoteldirektor Bosko Grozdanic.

### **Epoca by Tristan Brandt – kein Erfolg ohne Team!**

Ohne Team kein Stern, keine Auszeichnungen! Das ist die Mannschaft um den jüngsten Sternekoch der Schweiz Niklas Oberhofer: Simon Bantle (Junior Sous Chef) – Maurice Kuberek (Chef Tournant) – Lukas Hess (Chef de Partie) – Moritz Nikolaus von der Au (Demi Chef de Partie) – Mike Schäfler (Chef de Partie) – Andi Krausz (Chef de Partie) – Igor Sarkany (Chef de Rang) – Emma Stiebler (Demi Chef de Rang) – Paul Stiebler (Maitre / Gastgeber)

### **Das Epoca by Tristan Brandt-Erlebnis – jetzt genießen!**

Wer persönlich auf die Genussreise im „Epoca by Tristan Brandt“ gehen und dabei an einem ganz außergewöhnlichen Ort in den Schweizer Alpen entspannen möchte, dem empfehlen wir sich einen Platz zu reservieren unter: [www.waldhaus-flims.ch/de/restaurants-bars/epoca](http://www.waldhaus-flims.ch/de/restaurants-bars/epoca)

**Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten an:** Pressestelle Waldhaus Flims, c/o 80 GRAD, Corinna Dosch, E-Mail: [dosch@80-grad.de](mailto:dosch@80-grad.de)

## Über Waldhaus Flims Wellness Resort

Das Waldhaus Flims Wellness Resort ist ein Mitglied der Marriott International Autograph Collection und ein historisches, alpines Resort in der Region Flims Laax Falera, etwa 140 Kilometer von Zürich entfernt im Herzen der Schweizer Alpen, gelegen im größten Hotelpark der Schweiz. Das 1877 eröffnete Waldhaus Flims steht beispielhaft für die gelungene Integration von Tradition und Innovation in der Welt der Gastlichkeit und der Wellness. Das Resort bietet eine Reihe von Winter- und Sommeraktivitäten wie Skifahren, Snowboarden, Golfen, Wandern und Mountainbiken. Das Waldhaus Flims, ein Schweizer Fünf-Sterne-Resort mit der Eleganz und Pracht der „Belle Epoque“, verfügt über fast 150 Zimmer, bietet ein führendes Spa- und Wellnessprogramm, ein Fitnesscenter und mehr als 13 Behandlungsräume, renommierte Restaurants, Lounges, einen Kids Club sowie ein Museum und bietet die größte Veranstaltungsfläche in der Region.

2017 wurde das Waldhaus Flims bei den European Health and Spa Awards 2017 als bestes Hotel Spa der Schweiz und beim Wedding Award Switzerland als eines der besten Schweizer Hochzeitshotels 2017 ausgezeichnet. Zuletzt wurde das Waldhaus Flims auch vom Falstaff Award zum „Best Spa 2022 in Switzerland“ gekürt und das Epoca Restaurant unter der Leitung von Michelin-Sternkoch Tristan Brandt mit 16 Gault-Millau-Punkten und dem Sonderpreis „Entdeckung des Jahres“ ausgezeichnet. Weitere Informationen finden Sie unter [www.waldhaus-flims.ch](http://www.waldhaus-flims.ch) oder besuchen Sie uns auf Instagram.

## Presse-Ansprechpartner

### WALDHAUS FLIMS Wellness Resort

Christof G. Leibenger  
Director of Sales & Marketing  
Via dil Parc 3 - 7018 Flims/Laax (CH)  
Tel.: +41 (0) 81 / 928 48 48  
E-Mail: [c.leibenger@waldhaus-flims.ch](mailto:c.leibenger@waldhaus-flims.ch)  
Internet: [www.waldhaus-flims.ch](http://www.waldhaus-flims.ch)

### 80 GRAD | Agentur für Kommunikation

Corinna Dosch  
PR & Kommunikation  
Mühlenstraße 7 - D-40213 Düsseldorf (DE)  
Tel.: +49 (0) 211 / 13 95 12 79  
Mobil: +49 (0) 176 / 619 232 77  
E-Mail: [dosch@80-grad.de](mailto:dosch@80-grad.de)