

Wir fahren nach Bonn

Entihal Khatib vom Leonardo Royal Nürnberg steht im Finale zum Koch des Jahres - Siegesträume inklusive

Als einzige Frau steht Entihal Khatib, Demi Chef de Partie des Leonardo Royal Nürnberg, im Finale des renommierten Wettbewerbs „Koch des Jahres“ am 13. November 2023 in Bonn. Im Halbfinale am 22. und 23. Mai 2023 kämpfte sie mit ihren 15 männlichen Konkurrenten um den Einzug und setzte sie sich gekonnt durch. In der Scheck-In Kochfabrik in Achern überzeugte die junge Israelin eine hochkarätige 12-köpfige Jury aus Spitzenköchen mit ihrem Wettbewerbsmenü. Bewertet wurde nach den Kriterien Kreativität, Technik, Textur, Präsentation und Geschmack. Nun tritt Entihal mit fünf Kollegen aus so renommierten Betrieben wie das Facil oder Alois by Dallmayr an, um den Pokal nach Nürnberg zu holen. Insgesamt 200 Profiköchinnen und -köche aus der DACH-Region und Südtirol stellten sich den herausfordernden Aufgaben in den Vorkämpfen und Halbfinals für den Koch des Jahres 2023. Viele von ihnen konnten sich bereits einen Namen in der Spitzengastronomie in Deutschland und der Schweiz machen und spielen in der oberen Liga der kochenden Zunft mit. Nur die sechs Besten ziehen ins Finale ein - zwei von ihnen durch einen Publikumsentscheid bei der Küchenparty mit über 170 Gästen.

Die Crème de la Crème der deutschsprachigen Gastronomieszene versammelte sich in Achern in der Nähe von Baden-Baden, um die Leistungen der Kandidaten zu bewerten. An zwei Wettkampftagen nahmen jeweils bis zu zwölf renommierte Spitzen- und Sterneköche am Jurytisch Platz und begutachteten die Leistungen der Teilnehmer im Live-Wettbewerb. Insgesamt waren es 18 herausragende Juroren, darunter **Tristan Brandt** (Spitzenkoch und internationaler Patron für kulinarische Projekte), **Daniel Gottschlich** (Ox und Klee**, Köln), **Torsten Michel** (Schwarzwaldstube***, Baiersbronn), **Robert Rädels** (Oben*, Heidelberg), **Manuel Ulrich** (ÖSCH NOIR**, Donauschingen), **Tobias Bätz** (Alexander Hermann by Tobias Bätz**, Wirsberg), **Wolfgang Faßbender** (Journalist und Gastrokritiker), TV-Koch **Benedikt Faust**, **Dominik Sato** und **Fabio Toffolon** (The Japanese Restaurant* & The Japanese by The Chedi*, Andermatt (CH)), **Thorsten Bender** (sein**, Karlsruhe), **Yannick Noack** und **Sebastian Kraus** (Purs**, Andernach), **Nico Burkhardt** (Gourmetrestaurant Nico Burkhardt* - Boutiquehotel Pfauen, Schorndorf), **Alexander Hohlwein** (360°*, Limburg an der Lahn), **Herbert Brockel** (Burg Nideggen - Brockel Schlimbach*, Nideggen), **Ricky Saward** (Seven Swans*, Frankfurt am Main) und **Ben Benasr** (Ritzi Gourmet*, Stuttgart).



Egal was Entihal Khatib tut, sie hat ihren ganz eigenen Ansatz. Die 35-Jährige folgt ihren israelischen Wurzeln und fusioniert levantinische Küche mit deutschen Einflüssen. Zusammen mit Christoph Ehler, Sous Chef im Leonardo Royal Nürnberg, der ihr assistierte, begeisterte sie die Jury mit ihren orientalisch geprägten Kreationen.

Gäste der Leonardo Hotels kennen die levantinische Küche bereits von ihren Besuchen in den Häusern der Hotelgruppe, die selbst israelische Wurzeln hat. Leichte, raffiniert gewürzte Frischeküche, serviert in vielen kleinen Schälchen - das innovative Food-Konzept kann zum Beispiel in den Leonardo Royal Hotels in Nürnberg, München oder Berlin gekostet werden und erfreut sich großer Beliebtheit, auch im Tagungsbereich. Es bestehen keine Zweifel, dass Entihal Khatib zu den engagiertesten Mitarbeiterinnen im Unternehmen der Leonardo Hotels gehört - und in der Küche zu den aufstrebenden Stars. Die dreifache Mutter ist in Israel geboren und aufgewachsen. Dort machte sie ihre Ausbildung zur Köchin und erlernte die Feinheiten der klassischen französischen, internationalen und orientalischen Küche. Seit Dezember 2021 ist die 35-Jährige bei Leonardo Hotels an Bord, als Demi Chef de Partie im Leonardo Royal Nürnberg.

Copyright der Bilder:

Bild links und mittig: Foodfotos der Finalisten: Maruisa Luft

Bild rechts: Siegerfoto Copyright Melanie Bauer Photodesign

Über Leonardo Hotels Central Europe

LEONARDO HOTELS CENTRAL EUROPE mit Hauptsitz in Berlin ist verantwortlich für das Hotelportfolio in den Märkten Deutschland, Österreich, Schweiz, Polen, Tschechische Republik, Ungarn, Rumänien, Spanien sowie Italien. Präsent in diesen 9 Ländern sowie 46 Destinationen, inkludiert das Hotelportfolio 104 Häuser mit 17.000+ Zimmern. Die Markenfamilie besteht aus: Leonardo Hotels, Leonardo Royal Hotels, Leonardo Boutique Hotels, NYX Hotels by Leonardo Hotels und Leonardo Limited Edition. In zentralen Destinationen gelegen, stehen sie für hohe Qualitäts- und Servicestandards sowie stilvolles Interieur Design mit regionalem Flair.

Leonardo Hotels Central Europe ist Teil der Fattal Hotel Group, die 1998 von David Fattal gegründet wurde. Geprägt durch dynamisches Wachstum werden in Europa & Israel 250+ Hotels mit 47.000+ Zimmern in 117 Destinationen und 20 Ländern betrieben. Zum Markenportfolio gehören: Leonardo Hotels, Leonardo Royal Hotels, Leonardo Boutique Hotels, NYX Hotels by Leonardo Hotels, Leonardo Limited Edition, Jurys Inn, Herods, U Hotels, 7 Minds, Rooms by Fattal, Fattal Terminal, Master Collection und Switch up. Die israelische Hotelgruppe ist an der Tel Aviv Stock Exchange (TASE) gelistet. www.leonardo-hotels.de

München/Berlin, 24. Mai 2023

Für weitere Informationen:

Michaela Struck von Wins
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München, Deutschland
T +49(0)89/189478-88
struckvonwins@strombergerpr.de
strombergerpr.de

Sabine Galas
Leonardo Hotels Central Europe
Landsberger Allee 117a
10407 Berlin, Deutschland
T + 49(0)173/42 6763
sabine.galas@leonardo-hotels.com
leonardo-hotels.de