

MESSEN & EVENTS

Technologie trifft kulinarische Leidenschaft



Rational zeigt als Gastgeber beim Koch des Jahres Kick-off, wie effiziente Technik Restaurantküchen entlastet / Foto: Koch des Jahres / Melanie Bauer

Der Startschuss zum Wettbewerb Koch des Jahres 2026 im Rational Werk in Landsberg am Lech bot nicht nur Raum für Begegnungen und Austausch, sondern vor allem eines: einen praxisnahen Blick darauf, wie moderne Küchentechnik und professionelles Handwerk zusammenwirken.

Restaurantküchen stehen heute unter massivem Druck: steigende Kosten, enge Räume, Personalmangel und hohe Erwartungen der Gäste. Genau hier setzt der iVario an ? ein multifunktionales Küchengerät, das klassische Arbeitsweisen neu denkt. ?Viele unterschätzen das Potenzial von Geräten wie dem iVario in einer Restaurantküche?, sagt Christian Thiele, Corporate Chef bei Rational und technischer Juror des Wettbewerbs. ?Gerade in kleinen Teams oder engen Küchen schafft moderne Technik Freiräume, damit Köchinnen und Köche sich wieder stärker auf das konzentrieren können, was sie antreibt: gutes Handwerk und Kreativität.?

Im Rahmen von Workshops und Werksführungen mit den 16 Halbfinalisten des Wettbewerbs wurde deutlich, wie viel Effizienz in professionellen Prozessen steckt, wenn Geräte Aufgaben übernehmen, die bisher Zeit und Personal binden. Der iVario ersetzt mehrere klassische Geräte und vereint sie in einem einzigen System. Das Ergebnis: weniger Platzbedarf, geringerer Energie- und Wasserverbrauch, eine reduzierte Abluftlast und eine deutliche Entschärfung der Personalproblematik.

Neue Perspektiven für die Restaurantküche

Im Austausch mit den Teilnehmern zeigte sich erneut, dass traditionelle Arbeitsweisen in

vielen Küchen tief verankert sind. ?Viele sagen spontan: So ein Gerät brauche ich bei uns nicht. Doch gerade ambitionierte Restaurants profitieren besonders?, erklärt Thiele. ?Der Prozess beginnt lange vor dem Service. Wer die Produktion effizient aufstellt, hat abends mehr Freiheit ? im Kopf, im Team und im Ablauf. Der iVario liefert genau diese Basis.? Emotionen, Austausch ? und ein starker Partner an der Seite der Branche
Natürlich bot das Kick-off darüber hinaus die Gelegenheit, gemeinsam in das Wettbewerbsthema Kindheitserinnerungen einzutauchen. Schon in den ersten Vorstellungsrunden zeigten die Kandidaten, wie prägend familiäre Gerichte und persönliche Erlebnisse für ihre kulinarische Handschrift sind. Für Rational war es eine Freude, Gastgeber zu sein und diesen Austausch zu ermöglichen. ?Wir lieben diese Branche ? ihre Kreativität, ihre Energie und die Menschen, die jeden Tag Außergewöhnliches leisten?, sagt Christian Thiele.

Blick nach vorn: Halbfinale in München

Der Auftakt in Landsberg war erst der Anfang. Weiter geht es am 26. April 2026 mit dem Halbfinale in der Allianz Arena, wo sich zeigen wird, wer seine persönlichen Erinnerungen mit handwerklicher Präzision und technischer Kompetenz in außergewöhnliche Gerichte verwandelt.

.

 Die Gewinnerinnen und Gewinner werden im Anschluss per E-Mail benachrichtigt. Die Verlosung richtet sich ausschließlich an Mitarbeitende aus Gastronomie, Hotellerie, GV und Catering.