

Leonardo Royal Nürnberg: Ein Team auf dem Weg zur Gourmet-Spitze

Erleben Sie die kreative Leidenschaft von Christoph Ehler und Entihal Khatib aus dem Leonardo Royal Nürnberg, die beim renommierten „Koch des Jahres“-Wettbewerb 2024 bis ins Finale kamen. Entdecken Sie ihre inspirierenden kulinarischen Kreationen und erfahren Sie, wie sie mit einer einzigartigen Kombination aus levantinischer Küche und französischen Techniken die Geschmacksknospen verzaubern. Erfahren Sie mehr über ihren beeindruckenden Weg in die Spitzen-Gastronomie!



Die Aufregung vor der Kamera, der Fokus auf den Teller – Christoph Ehler, der talentierte Sous Chef des Leonardo Royal Nürnberg, fügt seinem Lebenslauf ein weiteres glanzvolles Kapitel hinzu! Am 21. Oktober 2024 trat der 35-jährige beim prestigeträchtigen Wettbewerb „Koch des Jahres“ im Bonner Finale an. Doch der Weg dorthin war alles andere als leicht.

„Gastronomie ist das tollste Gewerbe der Welt“, setzt er seinem Credo die Krone auf. Und das hat sich ausgezahlt, denn zum zweiten Mal hintereinander hat er mit seinem Können die anspruchsvolle Jury überzeugt. Auch wenn der Titel diesmal nicht zum Greifen nah war, ist Ehlers Freude ungebrochen: „Schon die Finalteilnahme ist eine riesige Anerkennung!“.

Ein erfolgreiches Duo

Seit dem großartigen Erfolg im Vorjahr, als Ehler mit seiner Assistentin Entihal Khatib als Team ins Rennen ging, sind die beiden ein eingespieltes Duo. Dieses Jahr übernahmen sie erneut die Rollen, und das mit Bravour! „Wir sind letztes Jahr als Team angetreten und haben es dieses Jahr genauso gemacht“, betont Ehler stolz. „Auch wenn es nicht ganz für den Titel gereicht hat, sind wir überglücklich, es so weit geschafft zu haben.“

Im Mai 2024 begann ihre aufregende Reise im Münchner Halbfinale, wo Ehler zwischen 400 Konkurrenten hervor stach und sich einen Platz im Finale sicherte. Die Endrunde in Bonn war der krönende Abschluss vor einer Spitzenjury, deren Mitglieder zusammen mehr als 20 Michelin-Sterne besitzen!

Für den Hauptgang, dessen Zutaten erst einen Tag vor dem Wettbewerb bekannt gegeben wurden, kreierte Ehler ein spektakuläres Drei-Gänge-Menü – eine Hommage an die kulinarische Legende Dieter Müller. Mit voller Konzentration und Leidenschaft handhabte Ehler den Warenkorb: Lachs als Vorspeise, gefolgt von zartem Kalb und einem traumhaften Dessert aus Birne und Zimtbuchtel. Das Team aus Nürnberg war bereit, den Gaumen der Jury zu verzaubern!

Ein aufregender Karriereweg

Ehler, ursprünglich aus Erlangen, begann seine Karriere im Chemielabor – eine Entscheidung, die er schnell überdachte. Der Wechsel zur Gastronomie war der Schlüssel zu seiner

Leidenschaft für feine Küche. „Dabei habe ich schnell die Faszination der gehobenen Küche für mich entdeckt“, erinnert er sich mit einem Lächeln.

Jetzt, als Sous Chef, profitiert er von der kreativen Freiheit, die ihm das Leonardo Royal Nürnberg bietet. Hier fusioniert Ehler die intensiven Aromen der levantinischen Küche mit meisterhaften französischen Techniken, was ihn bis ins Bonner Finale beförderte. Ein Erfolg, der unterstreicht, dass Durchhaltevermögen und Leidenschaft immer belohnt werden!

Hinter den Kulissen stehen auch Entihal Khatib, die beeindruckende Vorjahres-Finalistin und Ehlers engagierte Assistentin, deren gemeinsames Ziel unmissverständlich klar ist: die Spitze der Gastronomie zu erobern. Mit einem unermüdlichen Teamgeist und einer positiven Einstellung gehen sie auch zukünftigen Herausforderungen optimistisch entgegen.

Leonardo Hotels Central Europe, das Unternehmen hinter diesem kulinarischen Auftritt, ist stolz auf den Erfolg seiner Talente und fördert dieses kreative Potential, das ein Zeichen für hervorragende Gastronomie setzt. So zeigt sich, dass die Leidenschaft in der Küche nicht nur die Gaumen verwöhnt, sondern auch berauschende Karrieren fließen lässt!

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de