



YOUNG CHEF

—Local Competition 2017—

EINE AUSSER- GEWÖHNLICHE TALENTSUCHE

Frankfurt, 26. Juni 2017



Frankfurt, 26. Juni 2017

Herzlich Willkommen zum Vorentscheid des „S.Pellegrino Young Chef 2018“ – einer aufregenden Reise ganz im Zeichen stilvoller Genussmomente und exquisiter Fine-Dining-Kultur.

Hochwertige Produkte, professionelle Zubereitung, edle Geschmacksnuancen. All das macht sie aus, diese besondere Form des kulinarischen Genusses. Und für erlesenen Geschmack und gehobene Gastronomie steht S.Pellegrino.

Mit dem **einzigartigen Wettbewerb des „S.Pellegrino Young Chef“** zeigt Ihnen die Marke, dass auch junge Nachwuchstalente das Können und die Kreativität haben, solche besonderen Geschmacksmomente zu schaffen.

In zehn ausgesuchten Interpretationen werden heute die verschiedensten Facetten edler Gourmetküche enthüllt. Kr eiert und gekocht von den vielversprechendsten Junior-Chefs Deutschland-Österreichs. Darunter ist auch derjenige, der uns beim Showdown in Mailand vertreten und am Ende womöglich als „S.Pellegrino Young Chef 2018“ zurückkehren wird.

Wer den Einzug ins Finale schafft, liegt in den Händen einer renommierten Fachjury. Es wird also spannend – und lecker.



All das erleben Sie im Frankfurter Palmengarten – einem Ort, der heute zum Zentrum der unterschiedlichsten Geschmackswelten wird. Denn auch **auf Sie warten aufregende kulinarische Entdeckungen**. Von Asien und Italien über Frankreich und Deutschland bis hin zu den USA – kosten Sie sich einmal durch die Welt und feiern Sie mit uns den Sieger des Semifinales.

Ich freue mich, dass Sie dabei sind.

Ihr Marc Honold,
Geschäftsführer Nestlé Waters
Deutschland GmbH

GENUSSREISE FÜR ENTDECKER FRANKFURTS KULINARISCHE AUSLESE

Eine Geschmacksreise um die Welt – was nach großen Distanzen klingt, kann auch ganz nah sein. In Frankfurt beispielsweise.

Schon im Mittelalter kreuzten sich hier wichtige europäische Handelsstraßen. Verschiedene Kulturen hinterließen so ihre Spuren.

Daran hat sich bis heute nicht viel geändert. Aromen und Einflüsse aus nahezu allen Ländern der Erde bündeln sich in der größten Stadt Hessens. Der ideale Ort also für den nationalen Vorentscheid vom „S.Pellegrino Young Chef 2018“.

Wie Frankfurt zu seinem Namen kam, geht der Legende nach auf einen Krieg Karls des Großen gegen die Sachsen zurück. Auf der Flucht vor den überlegenen Sachsen mussten die Franken flüchten. Am Ufer des Mains angekommen, schien es keinen Ausweg zu geben.

Doch da wies ihnen eine Hirschkuh einen Weg durch den Main. An einer bestimmten Stelle, einer sogenannten Furt, konnten Karl und seine Leute so das Gewässer durchqueren und erfolgreich flüchten. Der Ort, an dem sie sich niederließen, ist das heutige Frankfurt, „die Siedlung an der Furt der Franken“.

KLEINMARKTHALLE: SPEZIALITÄTEN AUS ALLER WELT

Einen Beweis für die unzähligen Genusspfade, die sich in der gesamten Stadt verteilt finden, liefert unter anderem die Kleinmarkthalle. Hier trifft traditionelle Marktatmosphäre auf internationale Spezialitäten. Über 60 Händler präsentieren ihre Waren und liefern spannende Impressionen für die Küche. Jede Menge zu entdecken also für Feinschmecker aus aller Welt.



SO ISST FRANKFURT: WEINKULTUR, KRÄUTERKREATION UND KÄSEGENUSS

Neben aller Internationalität darf eines jedoch auf keiner kulinarischen Reise durch Frankfurt fehlen: die regionale Küche. Ebbelwoi, Grieß und Handkäse gehören in der Mainmetropole zum guten Ton.

Ob als säuerliche Erfrischung im Sommer oder gesüßt als Heißgetränk – die Frankfurter lieben ihren Apfelwein. Und eine besonders reiche Auswahl hiervon gibt es auf dem



Erzeugermarkt Konstablerwache. Hier kann das Nationalgetränk von verschiedenen Keltereien verkostet werden. Viel zu entdecken, also lassen Sie sich inspirieren!

Das ganze Jahr über bringt sie Farbe und Geschmack auf die Teller: Grüne Sauce. Am Stand der Metzgerei Ullmann in der Kleinmarkthalle schmeckt sie besonders gut. Und wer weiß, mit ein bisschen Glück verraten Ihnen die Mitarbeiter vielleicht, was neben den sieben Kräutern das Geheimrezept ihrer grünen Sauce ist.

Wer leckeren Handkäse sucht, der kommt um einen Besuch bei „Zu den drei Steubern“ nicht herum. Hier wird der Käse mit und ohne Musik – also Marinade – serviert. Zwei typische Varianten des Gerichts. Weniger typisch ist jedoch etwas anders: Der Käse wird in einer Schublade gelagert. Neben gutem Essen ist gibt es also für jeden Gast ein besonderes Erlebnis gratis dazu.

ITALIENISCHE EXZELLENZ ALMA – DIE MACHER DER NATIONALEN SHORTLISTS

Nachwuchsförderung und hohe Kochkunst auf internationalem Terrain – dafür steht der „S.Pellegrino Young Chef“.

Wichtige Institution des Wettbewerbes: die „International School of Italian Cuisine“, bekannt unter dem Namen „ALMA“. Die weltweit führende Ausbildungsstätte für italienische Gourmetküche schult unter der Leitung des Direktors Gualtiero Marchesi Köche aller Nationen und ist Spezialist für exquisite italienische Fine-Dining-Kultur. Wer könnte also besser die eingereichten Signature Dishes bewerten als derart ausgewiesene Experten?

Zum nunmehr dritten Mal hat S.Pellegrino die ALMA als unabhängige Organisation mit der Auswahl der Semifinalisten betraut. Aus tausenden Bewerbern bestimmen die Gourmet-Profis eigenverantwortlich jeweils zehn Kandidaten. So entstehen für alle 21 Weltregionen die offiziellen Shortlists – auch für Deutschland-Österreich.

EIN BLICK IN DIE KÖPFE DER ALMA-EXPERTEN



ALMA®
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



Realistisch und lehrreich soll er sein, der „S.Pellegrino Young Chef 2018“. Denn er ist sowohl Wettbewerb als auch Plattform zum Erfahrungsaustausch.

Vor diesem Hintergrund beurteilt die ALMA die einzelnen Bewerbungsunterlagen der Teilnehmer.

Aber woran orientieren sich die Profis dabei? Neben einem offiziellen Regelkatalog stehen bei den Experten einige allgemeine Merkmale auf dem Prüfstand.

Bei Gericht und Herstellung zählen unter anderem:

QUALITÄT DER ZUTATEN

NACHHALTIGKEIT DER ZUBEREITUNG

INNOVATION DER IDEE

**PRÄSENTATION UND BOTSCHAFT
DER SPEISEN**

Zusätzlich zum Gericht selbst spielt auch die Persönlichkeit, die dahintersteht, eine wichtige Rolle. Denn Kulinarik und Ethik sind beim „S.Pellegrino Young Chef“ und der ALMA untrennbar miteinander verwoben.

Was sollte also jeder Bewerber ganz unabhängig von einem kreativen Rezept mitbringen?

NEUGIER

EHRGEIZ

BESTÄNDIGKEIT

SAUBERKEIT

PRÄZISION

LERNBEREITSCHAFT

S.PELLEGRINO
YOUNG CHEF

Bist Du der S.Pellegrino Young Chef 2018?

Mach mit bei der spannenden Suche nach dem besten Nachwuchskoch der Welt

www.sanpellegrino.com

S.PELLEGRINO
YOUNG CHEF
—Local Competition 2017—

TEILNAHMEBEDINGUNGEN:
**WER KANN
YOUNG CHEF
WERDEN?**



Der „S.Pellegrino Young Chef“ richtet sich an Nachwuchsköche, die mit Können und Kreativität ihre Leidenschaft – das Kochen – professionell ausleben. Wer die Herausforderung sucht und gleichzeitig Teil eines tollen Netzwerks aus jungen Kochtalenten sein möchte, für den ist dieser Wettbewerb genau das Richtige. Welche Voraussetzungen jeder Bewerber grundsätzlich erfüllen muss, zeigt der folgende Überblick:

ALTER: Mindestens 18 Jahre, aber nicht älter als 30 Jahre.

ERFAHRUNG: Aktuelle Vollzeitanstellung als „Commis“, „Chef de Cuisine“, „Chef de Partie“ oder „Sous Chef“ mindestens ein Jahr lang in einem oder mehreren Restaurants oder Catering-Unternehmen.

Sie kennen einen Nachwuchskoch, der die grundsätzlichen Bewerbungskriterien erfüllt und das Talent und den Ehrgeiz hat, der nächste „S.Pellegrino Young Chef“ zu werden?

Dann ermutigen Sie ihn oder sie, sich für die kommende Runde zu bewerben. Denn auch bei der nächsten Ausgabe dieses Wettbewerbes erwartet die Teilnehmer ein einzigartiges Abenteuer.

SPRACHE: Verständigung auf Englisch (mündlich und schriftlich).

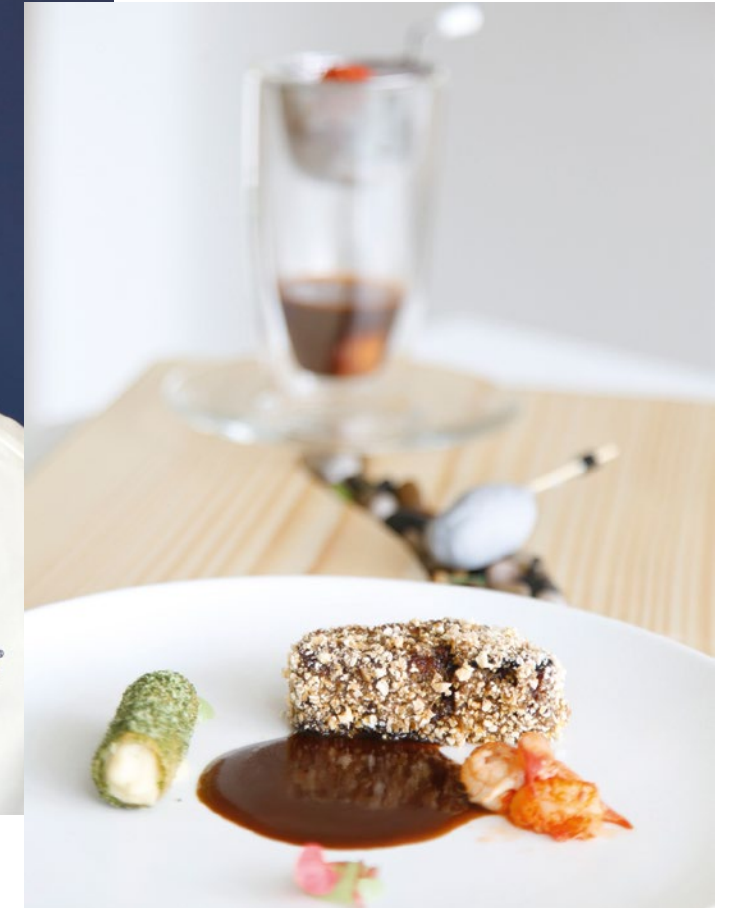
Sowohl beruflich als auch persönlich ist der „S.Pellegrino Young Chef“ eine einzigartige Chance und eine tolle Erfahrung. Und sollte es in einem Jahr nicht klappen mit der Qualifizierung, können es die Kandidaten beim nächsten Mal einfach erneut versuchen. Vorausgesetzt natürlich, die allgemeinen Teilnahmebedingungen werden nach wie vor erfüllt.

LIVE YOUR TASTE EXPERIENCE: DIE TOP TEN FÜR DEUTSCHLAND- ÖSTERREICH

Zehn aufstrebende Junior-Chefs, fünf Jury-Mitglieder und ein Finalist. Eine simple Rechnung, die heute Abend aufgeht. Denn die Shortlist vom „S.Pellegrino Young Chef“ für die Region Deutschland-Österreich steht. Und die ist überraschend – in vielerlei Hinsicht.

Vom Chef de Partie im amerikanisch angehauchten Restaurant mit Cocktailbar bis hin zum Sous Chef im Berliner Edelrestaurant ist alles dabei. So vielfältig die Restaurants, so abwechslungsreich sind auch die eingereichten „Signature Dishes“. Bei den vielen außergewöhnlichen Ideen ist eine aufregende Genussreise garantiert. Wer mit seinem Gericht die innovativste und vor allem leckerste Genussroute beschreitet, das entscheidet die Fachjury. Deren Aufgabe ist es, den Teilnehmer mit der besten kulinarischen Handschrift zu bestimmen.

Wer genau heute im großen Showkochen um den Einzug ins internationale Finale kämpft – wir zeigen es Ihnen.



FALKO WEISS „STADT/LAND/FLUSS“

„À la Minute“ ist die Leidenschaft des 24-jährigen Falko Weiss. Denn so heißt das Restaurant in Trier, in dem der Küchenchef jeden Tag aufs Neue französische Menüs zaubert. Der Titel des „S.Pellegrino Young Chef“ wäre das i-Tüpfelchen seiner Kochkarriere. 2016 kam der gebürtige Adenauer bereits bis in Halbfinale. Beste Voraussetzungen also, um dieses Jahr den Schritt in die entscheidende nächste Runde (auf das internationale Plateau) zu schaffen. Seine mögliche Eintrittskarte nach Mailand nennt sich „Stadt/Land/Fluss“ – schon der Name ist eine Genussreise.

Der Titel der Kreation setzt sich aus der Herkunft der Produkte zusammen – Tea Time (Stadt), gepuffter Schweinebauch mit Sellerie-Crunchroll (Land) und Flusskrebis (Fluss). Im Fokus stehen bei Falko Weiss stets regionale Produkte und Nachhaltigkeit. Als Inspiration für seinen „Signature Dish“ dienten ihm Einflüsse aus seiner Heimat. Von der ländlichen Region, in der er aufgewachsen ist, über die Moderne von Trier, wo er aktuell lebt, bis hin zur Mosel, die für ihn zu Leben und Kultur in der Region dazugehört. Hohe Qualität und elegante Speisen – das ist der Anspruch von Falko Weiss. Und dieser spiegelt sich auch in seinem Wettbewerbsgericht wider.



FLORIAN WEIDLICH „TOSKANA LAMM AUBERGINE PISTAZIE POLENTA INSTANTANEA“

Florian Weidlich blickt mit seinen 27 Jahren bereits auf einige Stationen in seiner Kochlaufbahn zurück. Vom Chef de Partie im Hotel Pabst (Juist) über den Chef de Cuisine im Hotel Chester (Heidelberg) bis zu seiner heutigen Anstellung als Sous Chef im Ameron Hotel Königshof (Bonn). Nun soll die Liste noch erweitert werden. Um die Auszeichnung als „S.Pellegrino Young Chef 2018“ nämlich. Sein ausgefallener „Signature Dish“ könnte ihm den Weg dahin bereiten. Denn der ist mit seinen französischen, spanischen, italienischen und orientalischen Aromen selbst schon eine kleine Genussreise.

Klassisches und Modernes verbunden im toskanischen Stil – hier zeigt sich die Handschrift des jungen Sous Chef. So kombiniert er in seinem „Signature Dish“ ein klassisches Ratatouille mit einem Stück Lamm, das nach dem Sous-vide-Verfahren gegart wurde. Dazu kommt Aubergine auf den Teller, die als Crème und als Canelloni zubereitet wird. Alte Gerichte neu zu modellieren und auszuprobieren: Das ist der Stil von Florian Weidlich. Dabei lässt er sich immer inspirieren. Ob bei der Arbeit, zu Hause, auf dem Markt, in Zeitschriften oder Büchern – Ideen findet er überall. Eine kreative Offenheit, die er auch in sein Wettbewerbsgericht einfließen ließ.

Wein erleben!



MARGARETHENHOF

WEINGUT WEBER

Tradition & Moderne im Einklang

Willkommen im Margarethenhof ...
Treten Sie ein und erleben Sie die
faszinierende Welt des Weines.

Jürgen & Dorothee Weber betreiben in
der 3. Generation das Weingut im idyl-
lischen Winzerdorf Ayl an der Saar. Das
Traditionshaus liegt umringt von Wein-
bergen der weltbekannten Weinlage
„Ayler Kupp“.

„Für uns ist Weinbau Handwerk“

Die Gutsweine die aus den Weinbergen
der südlichen Weinmosel (Dreiländereck
Deutschland-Luxemburg-Frankreich) auf
Muschelkalkböden oder Riesling-Lagen-
weine, von Alten Reben an den Steilhän-
gen, auf tiefgründigem Schieferböden
wachsen, werden mit großer Leidenschaft
und im Einklang mit der Natur angebaut.

Einzigartige Weine, frisch, mineralisch,
gehaltvoll und vor allem in Anbetracht
der Nachhaltigkeit zu erzeugen, ist das
Bestreben der Weber's.

Erleben & Genießen



Kirchstraße 17 · D-54441 Ayl / Saar · Fon 0 65 81 / 25 38
www.margarethenhof-ayl.de

VERONELLI OLIVENÖLE



Der Namensgeber und Doyen der italienischen Wein- und Gastronomie-Publizistik **Luigi Veronelli** hatte sich – nachdem er die Weinkultur Italiens nach jahrzehntelangen Kampf revolutioniert hat – im letzten seiner unzähligen Projekte dem qualitativ hochwertigem Olivenöl verschrieben und **einen eigenen Olivenöl-Codex definiert** ("un manifesto in progress per una nuova cultura del olio d'oliva"). Er hatte eine Vereinigung ins Leben gerufen, unter deren strengen Richtlinien Spitzenproduzenten aus ganz Italien nur auserlesene und in Bezug auf Qualität und Herstellungsmethode revolutionäre Olivenöle produzieren. Damit konnte sich Veronelli einen alten Traum erfüllen: Die Erkundung und Identifikation des Sortencharakters verschiedener Olivensorten.

Diese **reinsortigen (monocultivar) Jahrgangs-Olivenöle** „produziert nach der Methode Veronelli“ aus handgelesenen, entsteinten (denoccolato) Oliven sind eine neue **Qualitätsdimension** und eröffnen eine sonst nur vom Wein her bekannte Aromen- und Geschmacksvielfalt. **Jedes dieser Olivenöle**, die nicht zuletzt durch die Produktion ohne Kern auch **Höchstwerte an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen aufweisen, widerspiegelt in Farbe, Duft und Geschmack auf unverwechselbare Weise das Terroir, die Handschrift des Produzenten und nicht zuletzt natürlich die jeweilige Olivensorte.**

Durch die Entkernung der Oliven sind diese Olivenöle fruchtbetonter und geschmacksintensiver, nuancenreicher und feiner, **sie bieten ein gänzlich neues Geschmackserlebnis und eignen sich aufgrund ihres ausgeprägten Sortengeschmacks, sozusagen wie ein Gewürz, zur differenzierten Geschmacksveredelung vieler Speisen.** Viele Köche aus der internationalen Top-Küche sind von diesen außergewöhnlichen Olivenölen und dessen Einsatzmöglichkeiten begeistert.

Diese revolutionären Olivenöle und andere Premium Olivenöle aus Italien werden in Österreich und Deutschland durch den internationalen Olivenöl-Experten- und Berater und in Italien staatlich geprüften Olivenölverkoster **Heinrich Zehetner aus Mondsee unter der Firma ZES-CONSULTING GMBH – VERONELLI-OLIVENÖLE vertrieben.** Zehetner beschäftigt sich seit fünfzehn Jahren mit hochwertigen Olivenölen und betreibt mit Erfolg die Vermarktung und den Exklusivvertrieb der Veronelli-Olivenöle. Auf sein Urteil verlassen sich Spitzenköche, Fünf-Sterne-Hotels ebenso wie die besten Kreuzfahrtschiffe der Welt „MS EUROPA“ und „MS EUROPA 2“. Seine Seminare und Workshops „Olivenöl & Kulinarik“ sowie spezielle Olivenölmenüs finden großen Anklang. Außerdem hält er Vorträge zum Thema „Olivenöl & gesundheitsfördernde Eigenschaften“ bei Tagungen und Ärztekongressen.

Als neue Leidenschaft des „Oleomanen“, wie er von der Presse betitelt wurde, gelten die Weltklasse-Olivenöle von der kroatischen Adria-Halbinsel Istrien und Premium-Olivenöle aus Spanien.

Weiters werden Aceto Balsamico di Modena, Sherry-Essig und Weinessig aus Spanien vertrieben.



FRANCESCO OLIVIERI „ROTE GARNELEN TORTELLI & SAUCEN VON CANTALOUPE MELONE“

Francesco Olivieri ist ein echter Kenner der mediterranen Küche. Seine kulinarischen Anfänge liegen in seiner Heimat: Italien. Dort absolvierte er seine Ausbildung und sammelte erste Erfahrungen als Commis de Cuisine. Und das mit Erfolg. Denn inzwischen arbeitet der 26-Jährige als Chef de Partie im Berliner „Ristorante Essenza“. Dort bringt er edle italienische Gerichte auf den Teller. Unverkennbar mediterran ist auch sein „Signature Dish“. Darin greift er mit seinen facettenreichen Tortelli außerdem die peruanische Küche auf. Eine besondere Note bringt die erfrischende Süße der Cantaloupe-Melone ins Spiel. Südamerika und das Mittelmeer in einem Gericht vereint.

Francesco Olivieris „Signature Dish“ wirkt auf den ersten Blick klassisch italienisch. Aber es verbirgt sich noch viel mehr dahinter. Die Pasta ist für ihn Symbol der italienischen Küche und gleichzeitig eine Erinnerung an seine Großmutter. Die Frische und der unverwechselbare Geruch der Cantaloupe-Melone stehen für den Jungkoch für die Luft seines Heimatlandes. Die Tortelli bereitet der Chef de Partie auf drei unterschiedliche Arten zu. Die erste füllt er im Stil der französischen Küche mit Garnelen-Tatar. Die zweite stellt er nach dem „Ceviche-Verfahren“ entsprechend der peruanischen Küche her. Und die dritte Tortello nach seinem eigenen Gusto, mit einer kandierten roten Garnele. So kombiniert der ambitionierte Koch die traditionelle italienische Küche mit zeitgenössischen Einflüssen.



MATTEO SINI „DOPPELLAGIGE OKTOPUS- CULURGIÒNES“

Italien, England, Deutschland – für Matteo Sini gehören Genussreisen quasi zum Beruf. Auf seinen verschiedenen Stationen in London und Berlin hat er als Commis de Cuisine und Chef de Partie die unterschiedlichsten Küchentraditionen kennengelernt. Doch seine Liebe zur italienischen Kochkunst hat er sich immer bewahrt. Aktuell arbeitet er als Chef de Partie im „Ristorante Essenza“. Dort kann er seine Passion jeden Tag aufs Neue ausleben. Auch sein „Signature Dish“ ist Zeugnis der Heimatverbundenheit des 24-jährigen. Denn seine Kreation aus Oktopus, Spargel und Thunfisch ist eine Art Reminiszenz an seine Heimat: Sardinien. Ein Gericht wie ein Spaziergang entlang der sardischen Küste.

Fangfrischer Oktopus, grüne Spargelspitzen und violetter Blumenkohl aus Gallura, dazu Thunfischeier aus Carloforte – das sind die Komponenten für den „Signature Dish“ von Matteo Sini. Die Zutaten für dieses Gericht kommen allesamt von seiner Heimatinsel. Es werden nur hochwertige Produkte verwendet, alles mediterrane Komponenten der Frühjahrssaison. Und die tragen die Düfte von Meer und Hinterland in sich. Damit bringt der Chef de Partie die gesamte kulinarische Vielfalt Sardinens auf einem Teller zum Ausdruck. Inspiration für neue Kreationen findet Matteo Sini auf Reisen. Dort taucht er in fremde Kulturen und Küchentraditionen ein und lässt dann seine Eindrücke gezielt in seine Gerichte einfließen.

DER FLEISCH VERSAND

Wissensträger & Ratgeber. Lieferant für Fleisch höchster Qualität aus artgerechter Tierhaltung. Immer für Sie im Service.



Von unserem Angebot ist die Sternegastronomie schon eine ganze Weile überzeugt. Jetzt sind Sie dran:

www.otto-gourmet.de | 0 24 52 - 9 76 26 - 200



DIE SIGNATUR FONDS VON CHEF

100 % natürlich



S.PELLEGRINO
YOUNG CHEF
—Local Competition 2017—



MAXIMILIAN KINDEL „DRY AGE PERLHUHN, ARTI- SCHOCKEN UND EARL GREY TEA“

Auf Du und Du mit den Stars – das ist Maximilian Kindel seit Beginn seiner Laufbahn als Koch. Gemeint sind damit jedoch keine Prominenten, sondern Michelin-Sterne. Denn alle Restaurants, in denen der 24-jährige Leipziger tätig war, trugen eine Auszeichnung für hervorragende oder gar die beste Küche. So auch das Restaurant „Facil“, in dem der Jungkoch seit 2015 als Sous Chef sein Können unter Beweis stellt. Bei seinem „Signature Dish“ ist das Perlhuhn der Star auf dem Teller. Aromatisiert mit herb-klassischem Earl-Grey-Tee verleiht er dem Geflügel einen Hauch britischer Noblesse.

Bodenständiges Perlhuhn statt ausgefallener Luxusprodukte – dieser Devise folgt Maximilian Kindel bei seinem „Signature Dish“ für das Halbfinale des „S.Pellegrino Young Chefs 2018“. Denn ein Huhn, insbesondere ein Perlhuhn, solle man nicht unterschätzen, so der ambitionierte Koch. Da stecke viel Potential drin und genau das schöpft der Jungkoch bei seiner Kreation gekonnt aus. Um das Fleischaroma besser zur Geltung zu bringen, verwendet er ein Dry-Aged Perlhuhn und gart dieses Sous-vide. Dazu aromatische Artischocken und eine Jus aus „Earl Grey“ Tee. Eine experimentelle Kombination, die vom Mut des 24-Jährigen zeugt, immer Neues auszuprobieren.



MAXIMILIAN KRÄMER „WALD & WIESEN CEVICHE“

Vom hohen Norden Hamburgs an die amerikanische Küste Floridas bis hin nach Paris, der Wiege der französischen Gourmetküche. Maximilian Krämer ist beruflich schon auf so manche Reise gegangen. Und wer sich so gut mit internationalen Geschmäckern auskennt, der ist wie gemacht für den „S.Pellegrino Young Chef“. Der Meinung war auch der Sous Chef der „Scheck-in Kochfabrik“ in Achern und bewarb sich mit seinem außergewöhnlichen „Signature Dish“. Hier kombiniert der 27-Jährige Schwarzwald-Aromen mit peruanischer Landesküche und zaubert einen kulinarischen Kontinentalflug auf den Teller.

Bei seinem „Signature Dish“ für den „S.Pellegrino Young Chef 2018“ verbindet Maximilian Krämer zwei Kulturen, wie sie unterschiedlicher kaum sein könnten: Peru und den Schwarzwald. Sein Gericht „Wald & Wiesen Ceviche“ basiert, wie der Name schon vermuten lässt, auf Ceviche – dem Nationalgericht Perus. Verschiedene Fischarten werden hier traditionellerweise in Limettensaft mariniert. Dadurch wird der Fisch leicht gegart – ganz ohne ihn zu kochen oder zu braten. Zwiebeln und scharfe Paprika ergänzen das Gericht typischerweise. Doch nicht bei Maximilian Krämer. Er verwendet heimische Zutaten des Schwarzwaldes wie Bachforelle, Schwarzwälder Schinkenspeck und Fichtensprossen. Gekonnt kombiniert er nationale und internationale Geschmäcker miteinander und schafft ein aufregendes Mashup verschiedener Landesküchen.

KRUG

GUMPOLDSKIRCHEN

1746



„Ein gelungener
Wein ist ein
Geschenk der
Natur.“

Gustav Krug



Weingut KRUG

Kirchenplatz 1, 2352 Gumpoldskirchen

Telefon: +43 2252 622 47 | Fax: DW 4 | office@krug.at | www.krug.at



RAUL VIDICAN „DUCK DELIGHT“

Raul Vidican startete seine Kochkarriere in seiner Heimat: Rumänien. Schnell zog es den heute 24-Jährigen aber in die Welt hinaus, um andere Landesküchen kennenzulernen. In Innsbruck beispielsweise sammelte er erste Erfahrungen mit der italienischen Fine-Dining-Küche. In London wiederum machte er sich mit japanischen Gerichten vertraut. All seine Eindrücke verarbeitet er nun als Sous Chef im Restaurant „Alte Ziegelei“ in Regensburg – und auch bei seinem „Signature Dish“. Ente wird hier versehen mit klassischen asiatischen und lateinamerikanischen Aromen. Ein facettenreiches Gericht voller aufregender Geschmacksmomente.

Raul Vidicans Erfolgsrezept für den deutsch-österreichischen Vorentscheid: „Duck Delight“. Aus Produkten wie Entenbrust, Süßkartoffeln, Blumenkohl und Kumquats schafft der junge Nachwuchskoch eine süß-saure Kombination mit Überraschungseffekt. „Duck Delight“ eben. Die Inspiration für seine Kreationen bekommt der Chef de Partie aus der Natur. Bei Spaziergängen durch den Wald findet er viele Ideen für die natürliche Zubereitung seiner Gerichte und die kreativen Arrangements auf dem Teller. Bekanntes mit Unbekanntem mischen, stets kreativ und neugierig sein: Das ist seine ganz eigene kulinarische Handschrift.



SEBASTIAN BÖCKMANN „LAMMOUR“

Reisen und Genießen, Kulturen und Geschmäcker entdecken – für Sebastian Böckmann ist das eine ganz natürliche Verbindung. Als Koch auf der MS Hanseatic und der MS Europa 1 hat er zahlreiche Länder gesehen. Eine Erfahrung, die auch an seinem Kochstil nicht spurlos vorbeigegangen ist. Der Sous Chef des Restaurants „Landlust Burg Flammersheim“ zeigt mit seinem „Signature Dish“, wofür sein Herz schlägt: für Lamm. Und zwar für ein ganz bestimmtes aus seiner Region. Das bereitet er besonders aromatisch und mit ganz viel Liebe zu.

Regionale Lebensmittel, modern inszeniert – das ist Sebastian Böckmanns Stil. Eine besondere Vorliebe gilt dabei Lamm aus der Region. Das wird auch bei seinem „Signature Dish“ deutlich. Dieser heißt – wie sollte es auch anders sein – „Lammour“. Das Fleisch stammt von der Züchterfamilie „Lapinchen“ aus der Eifel. Die Lämmer stehen den ganzen Tag draußen auf der Weide und fressen Wildkräuter. Sebastian Böckmann sieht sie jeden Morgen, wenn er zu Arbeit fährt. Die vielen Wildkräuter spiegeln sich laut Sebastian Böckmann auch im Geschmack wider. Zum Lamm kombiniert der Sous Chef eine Kalbsfarce, Tapioca Pommes Soufflés mit wilden Kräutern und rotem Rettichsalat.



TOBIAS SCHMITT „OCHSENSCHLÄGER'S RIED – GOCKEL – BRUST, PRALINE, EI“

Tobias Schmitt liegt das Reisen im Blut. Nach ersten Stationen als Koch in Hamburg begab sich der heute 29-jährige nach Australien. Wo andere surfen und die Seele baumeln lassen, sammelte der Jungkoch jede Menge kulinarische Impressionen. Nach einem Zwischenstopp in Amsterdam ging es zurück nach Deutschland. Das Frankfurter „Lafleur“ ist aktuell die Heimat des Jungkochs. Bei seinem „Signature Dish“ setzt er auf ein ganz besonderes Produkt: ein Nackthalshuhn. Und das verspricht eine einzigartige „geflügelte“ Geschmacksreise.

„Ochsenschläger's Riedgockel – Brust, Praline, Ei“, so nennt sich der „Signature Dish“ von Tobias Schmitt. Was sich hinter dem Namen seiner Kreation verbirgt? Ein Nackthalshuhn vom Hofladen Ochsenschläger aus Biblis-Wattenheim, das der junge Sous Chef auf dreierlei Art zubereitet. Dieses außergewöhnliche Produkt passt perfekt in das kulinarische Konzept des 29-jährigen: saisonal, regional und nachhaltig kochen. Mit seinem Gericht möchte Tobias Schmitt zeigen, dass artgerechte Tierhaltung und die damit verbundenen natürlichen Wachstumsprozesse für den Geschmack und die Nachhaltigkeit sehr wichtig sind. Geschmack spielt für Tobias Schmitt auch bei der Inspiration für seine Kreationen eine entscheidende Rolle. Und hier heißt es: Probieren geht über Studieren.



CAPTURE MAGIC MOMENTS

LUXURY EVERY DAY

MADE IN GERMANY / WWW.NACHTMANN.COM



CHEF[®]
COLLECTION

GASTRO - WORK AND FUNWEAR

- Kochbekleidung
- Latz- und Bistroschürzen
- Corporate Fashion
- Textildruck und Bestickung



Chef Collection
Volker Haspel

Bismarkstrasse 11
D-73262 Reichenbach an der Fils

T 0049(0)7153 94 58 50
F 0049(0)7153 94 58 55

Facebook Twitter Skype
chefcollection

www.chefcollection.de
info@chefcollection.de



S.PELLEGRINO
YOUNG CHEF
—Local Competition 2017—



VIVIEN VOLKMER „MISS PIGGY“

24 Jahre jung ist Vivien Volkmer – die einzige Frau in dem testosterongeladenen Teilnehmerfeld. Als Chef de Partie arbeitet sie im „Pier 51“, einem Restaurant mit Cocktailbar in Stuttgart. Auf „Cross-Culture Küche“ hat sich die Jungköchin hier spezialisiert. Scheu vor wilden, verrückten Kreationen kennt Vivien Volkmer nicht. Das kann man auch an ihrem „Signature Dish“ erkennen. Ob Rote-Beete-Crumble, lila Kartoffeln, Beetroot-Crème oder Pickled Carrots – gekonnt setzt die Köchin verschiedenste Zutaten und Aromen in Szene.

Ein „Signature Dish“, in dem echte Frauen-Power steckt: „Miss Piggy“. In ihrem Gericht vereint Vivien Volkmer einen sehr weiblichen Part (Rote-Beete-Crumble, lila Kartoffeln, Rosenblätter) mit einer eher männlichen Komponente (Schweinebauch samt Schwarte und Schweinebäckchen). Eine Kreation mit einer klaren Botschaft: Manchmal bedarf es eines zweiten Blickes, um zu erkennen, was die Dinge wirklich sind. Denn zuerst scheint das Gericht der jungen Chef de Partie etwas chaotisch und unpassend. Am Ende ergibt es aber eine perfekte Kombination aus Geschmack, Textur und Emotionen. Und auch optisch ist „Miss Piggy“ ein Hingucker. Ihre Inspirationen holt sich Vivien Volkmer von besonderen Erlebnissen und persönlichen Erinnerungen.

VOR DEM „KOCHGERICHT“ DIE JURY IM DEUTSCH- ÖSTERREICHISCHEN SEMIFINALE

Kein Wettbewerb ohne Jury. Das gilt auch für den deutsch-österreichischen Vorentscheid zum „S.Pellegrino Young Chef 2018“.

Denn mit den Juroren steht und fällt heute die Entscheidung darüber, welches Nachwuchstalent ins Finale nach Mailand einzieht. Keine leichte Aufgabe für Karlheinz Hauser, Karl Obauer, Sarah Henke, Nico Burkhardt und Robert Maas.

Doch die Experten kennen sich aus mit anspruchsvoller Küche, schließlich gehören sie zum Who-is-who der deutsch-österreichischen Kochszene.

Damit trifft die geballte Küchenkompetenz auf die zehn Kandidaten und ihre „Signature Dishes“. Wer genau die Kreationen heute verkostet, zeigen wir Ihnen mit einem Kurzportrait der Jurymitglieder.



KARLHEINZ HAUSER

Der 2-Sternekoch und Geschäftsführer des „Seven Seas“ in Hamburg ist ein bekanntes Gesicht beim „S.Pellegrino Young Chef“. Bereits seit der ersten Ausgabe sitzt er in der Jury für das deutsch-österreichische Semifinale.

Wie bereits 2016 unterstützt er auch in diesem Jahr den Finalisten zudem als Mentor. Gemeinsam mit dem Nachwuchstalente feilt er an dessen „Signature Dish“. Auch im Finale steht er dem Jungkoch zur Seite. Ein Konzept, das es so bei keinem anderen Nachwuchswettbewerb gibt. Damit unterstreicht S.Pellegrino einmal mehr das Ziel seiner Ausschreibung: gezielte Förderung junger Talente.

KARL OBAUER

Karl Obauer ist ebenfalls Juror der ersten Stunde. Der Österreicher betreibt gemeinsam mit seinem Bruder das Restaurant-Hotel „Obauer“.

Dort wird dem Gast eine exquisite Küche voller Kontraste geboten. Ob traditionell oder modern, kalt oder warm – Karl Obauer versteht sein Handwerk. Das befand auch der Gourmet-Guides „Gault Millau“. Im Jahr 2012 zeichnete er die Brüder als „Köche des Jahrzehnts“ aus.

Karl Obauer verfügt also nicht nur über einen großen kulinarischen Erfahrungsschatz, sondern er kennt sich auch bestens mit dem „S.Pellegrino Young Chef“ aus.



SARAH HENKE

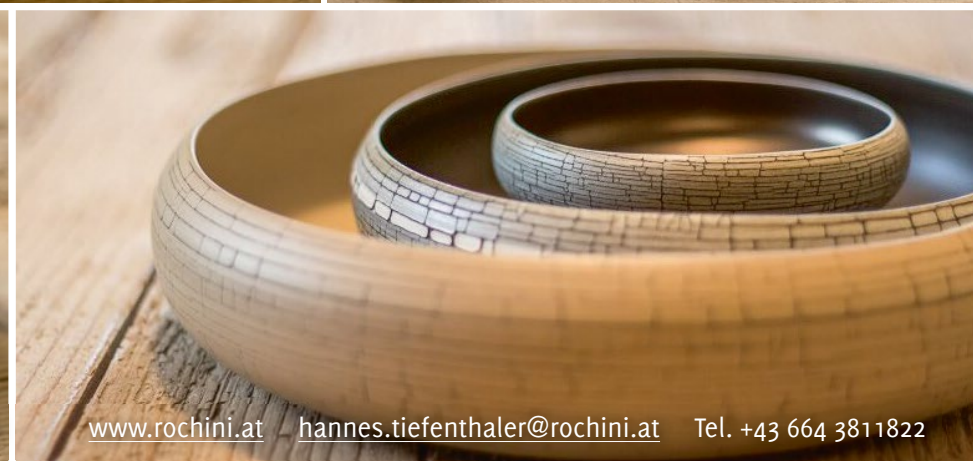
Sie bringt eine weibliche Perspektive in die Jury ein: Sarah Henke. Die in Deutschland aufgewachsene Südkoreanerin war von 2011 bis 2014 Küchenchefin im Restaurant „Spices“ im Hotel A-ROSA auf Sylt. Dort begeisterte sie ihre Gäste mit asiatischen Interpretationen regionaler Produkte. Dank schonender Garmethoden und frischer Zutaten sind diese nicht nur lecker, sondern auch gesund.

2013 wurde Sarah Henke von S.Pellegrino als „Beste Köchin des Jahres“ ausgezeichnet. 2015 eröffnete sie in Andernach ihr eigenes Restaurant „Yoso“. Hier lebt sie ihre Leidenschaft für Street-Food und Sushi aus.

rochini

finest tabletop

MASSGESCHNEIDERTE
TISCH-COUTURE



S.PELLEGRINO
YOUNG CHEF
—Local Competition 2017—



NICO BURKHARDT

Das Gourmet-Restaurant „Olivio“ in Stuttgart ist das Zuhause von Nico Burkhardt. Fine Dining mit einer französisch inspirierten Küche – darauf hat sich der 33-Jährige spezialisiert.

Mit dieser Expertise erkochte Nico Burkhardt dem „Olivio“ bereits 2011 einen der begehrten Michelin-Sterne – für den damals 27-Jährigen ein ganz besonderer Moment. Denn so wurde er prompt zum jüngsten Sternekoch Deutschlands. Ein Werdegang, dem wohl so mancher der zehn Kandidaten gern nacheifern würde.

Der Titel des „S.Pellegrino Young Chef 2018“ wäre ein erster Schritt in die Richtung, die Nico Burkhardt bereits eingeschlagen hat.

ROBERT MAAS

Robert Maas vervollständigt die deutsch-österreichische Jury. Der 36-Jährige ist einer der jüngsten Neuzugänge am deutschen Sternenhimmel. Im Dezember 2016 wurde sein Gourmetrestaurant „EQUU“ in Bonn mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Seine kreativen Gerichte treffen bei den Gästen genau ins Schwarze. Denn nachdem sich Robert Maas zu Beginn seiner Karriere auf die französische Küche konzentrierte, hat er nunmehr seine individuelle Handschrift entwickelt – und genau solch ein einzigartiger Stil sichert heute auch einem der Nachwuchstalente den Einzug ins Finale.



DIE „GOLDEN RULES“

Neben einer Jury ist noch etwas Anderes typisch für jeden Wettbewerb: Regeln. Beim „S.Pellegrino Young Chef“ nennen sich diese „Golden Rules“. Sie sind das Tor, das jeder Junior-Chefkoch durchschreiten muss, um im Wettbewerb mit dem „Signature Dish“ seine persönliche Geschmacksreise anzutreten. Die fünf Kriterien des „S.Pellegrino Young Chef“:

ZUTATEN

Vorausgesetzt wird eine gelungene Auswahl der besten Zutaten, die auf dem Markt erhältlich sind. Qualität, Frische und Einmaligkeit stehen dabei an oberster Stelle.

FERTIGKEIT

Die Rohstoffe müssen gelungen zu einem fertigen Gericht verarbeitet worden sein. Der ursprüngliche Charakter der Produkte darf dabei jedoch nicht verfälscht werden.

GENIALITÄT

Jeder Kandidat sollte seinen eigenen, zeitgenössischen Stil aufzeigen können. Ein Experimentieren mit völlig neuen, inspirierenden, überraschenden

Für jedes Merkmal vergibt die ALMA je 1 bis 10 Punkte. Die Kandidaten mit den höchsten Gesamtpunktzahlen schaffen den Sprung auf die Shortlist. Dort wird das Punktekonto auf null gesetzt und die Teilnehmer von der nationalen Jury erneut bewertet. Für den Punktesieger heißt es dann: Auf nach Mailand zum großen Finale.

Ansätzen ist dabei Grundvoraussetzung. Bei alledem muss stets eine gehobene Esskultur und ein perfekt ausgewogenes Verhältnis der Geschmacksnuancen gewahrt werden.

SCHÖNHEIT

Der kulinarische Charme des Gerichts sollte auch optisch zur Geltung kommen.

AUSSAGE

Jeder „Signature Dish“ muss immer auch eine klare Botschaft transportieren. Geschmack, Zubereitung und Präsentation werden so zu Kommunikationskanälen, die ein Teilnehmer beherrschen sollte.



LA CUVÉE

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE
1812

BRUT

S.Pellegrino bedankt sich bei seinen Partnern und Unterstützern:





#SPYOUNGCHEF
#SPTASTE