

MESSEN & EVENTS

## Anton Lebersorger für Deutschland



Neben dem Ticket für das internationale Finale des S. Pellegrino Young Chef Award 2023 sicherte sich Anton Lebersorger den Acqua Panna Award for Connection in Culture, einen der drei Sonderpreise, die beim regionalen Vorentscheid vergeben wurden / **Anton Lebersorger hat den regionalen Vorentscheid der S. Pellegrino Young Chef Academy gewonnen.** Sein Signature Dish Bresse Chicken Carrot from Schmiedener Feld / Cabbage Kimchi / Thai Bernaise ließ die Konkurrenz hinter sich. 2023 wird der 24-Jährige dann beim großen internationalen Finale in Mailand antreten.

Zehn vielversprechende Nachwuchsköche und Nachwuchsköchinnen hatten um den Sieg beim regionalen Vorentscheid der S. Pellegrino Young Chef Academy gekämpft. Bewertet wurden deren kulinarischen Kreationen von Spitzenköchin Julia Komp, ehemals jüngste Sterneköchin Deutschlands, vom Sahila in Köln sowie den drei Sterneköchen Tim Raue (Restaurant Tim Raue, Berlin), Daniel Gottschlich (Ox & Klee, Köln) und Christoph Kunz (ehemals Restaurant Alois, München). Dabei standen Technik, Kreativität und persönliches Credo im Fokus.

1.500 Teile Equipment und 400 verschiedene Zutaten

Ausgetragen wurde der Vorentscheid in Köln. Dort verwandelte das Team von S. Pellegrino eine Kochschule im Stadtteil Ehrenfeld in eine wettbewerbsgerechte Location. 1.500 Teile Equipment waren dafür nötig, erklärt Anna Liebethal, Senior Brand Managerin S. Pellegrino & Acqua Panna. Hinzu kamen 400 verschiedene, teils sehr ausgefallene Zutaten. Auch die Stromversorgung musste aufgestockt werden.

Die Siegerehrung fand im Anschluss im Ox & Klee, dem Restaurant von Juror Daniel Gottschlich statt inklusive einer Küchenparty. Gottschlich wird Lebersorger vor und während des internationalen Finales im Herbst 2023 als Mentor unterstützen. Dort trifft der

junge Chef de Partie des Goldberg Restaurant & Winelounge auf 14 Nachwuchskräfte, die sich weltweit in ihren jeweiligen Regionen für das Finale qualifizieren konnten.

Drei Sonderpreise

Neben dem Ticket nach Mailand wurden im Ox & Klee drei weitere Sonderpreise vergeben. Der Acqua Panna Award for Connection in Culture würdigt die Fähigkeit, einen Signature Dish zuzubereiten, der Tradition und Moderne miteinander verbindet und eine Brücke zwischen verschiedenen Kulturen schlägt. Der Gewinner wird von den Mentoren gewählt, die die Teilnehmenden begleiten. Ihre Wahl fiel auf das Gericht von Anton Lebersorger. Saskia Vorhemus, Speisemeisterei Stuttgart, holte sich den S.Pellegrino Award for Social Responsibility. Die Auszeichnung wird von der Organisation Food Made Good vergeben, die sich weltweit der Nachhaltigkeit in der Gastronomie widmet. Für die Bewertung werden unter anderem einzelne Speisekomponenten auf ihren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck unter die Lupe genommen. Das Gericht What Nature Gives Us von Vorhemus repräsentierte den Anspruch am besten, nachhaltig und verantwortungsvoll zu kochen.

Den Publikumspreis Fine Dining Lovers Food for Thought Award konnte Mary Anne Peñaloza Villafuerte vom Thula Wellnesshotel im bayrischen Lalling entgegennehmen. Die Leser des Online-Magazins Fine Dining Lovers vergeben diesen Award an das Kochtalent, dessen Küchenphilosophie sich am besten im Signature Dish wiederfindet. Volle Punktzahl gab es für das Gericht Pork Neck with ?Hogao?, Tamarind and Guacamole.