

Junge Kochtalente im deutschen Vorentscheid



Die Nachwuchskochtalente Randy de Jong, Anton Lebersorger, Eva Maria Egorova, Fabian Schröter, Marcel Förster, Mary Anne Peñaloza Villafuerte, Stefan Barca, Thomas Beiglböck, Sebastian Braun und Saskia Vorhemus (v.l.n.r.) stehen im deutschen

Vorentscheid des Wettbewerbs der Spellegrino Young Chef Academy 2022/23. Foto: Spellegrino

Wer ist Deutschlands bester Nachwuchskoch oder -köchin? Beim deutschen Vorentscheid des Wettbewerbs der Spellegrino Young Chef Academy 2022/23 haben zehn junge Kochtalente den Titel im Blick. Ausgesucht wurden sie von der ALMA. Die internationale Schule für italienische Kochkunst bewertete unabhängig die Einreichungen aller Teilnehmer. Im Fokus: die kreative Idee hinter den Gerichten, der technische Anspruch und die kulinarische Handschrift.

In den regionalen Vorentscheid geschafft haben es:

Anton Lebersorger. Der 24-Jährige ist Chef de Partie im Goldberg Restaurant & Winelounge in Fellbach bei Stuttgart. Sein Signature Dish ?Bresse Chicken Carrot from ?Schmiedener Feld?/ Cabbage Kimchi/ Thai Bernaise? ist inspiriert von seinen kulinarischen Erfahrungen seit seiner Kindheit. ?Dieses Gericht ist meine Handschrift. Es spiegelt all die Erfahrung wider, die ich im Laufe der Jahre in der Küche gesammelt habe. Angefangen mit dem, was meine Mutter für mich als Kind gekocht hat. Die Inspiration für mein Ragout war meine Großmutter, da sie immer viele Gerichte mit Innereien kochte. Ich liebe es, traditionelle Gerichte auf eine neue, moderne Art und mit einem leichten asiatischen Touch zuzubereiten?, sagt Anton Lebersorger.

Saskia Vorhemus. Die 23-Jährige ist Sous Chefin im Ritzi Stuttgart. In ihrem Signature Dish ?What Nature gives us? spielen Saisonalität und Regionalität eine fundamentale Rolle. ?Ich gehe mit offenen Augen durch die Welt und schaue mir an, was die Natur zu bieten hat. Das hilft mir enorm, wenn ich meine Gerichte kreierte. Ich möchte wissen, wo meine Zutaten herkommen und wie ich die Bedingungen meiner Umwelt für meine Gerichte nutzen kann.

Die Zutaten sollten in ihrer besten Qualität den Weg auf den Teller finden. Mein Ziel ist es, immer das volle Potential aller Zutaten auszuschöpfen?, so Saskia Vorhemus.

Thomas Beiglböck. Der 29-jährige Sous Chef arbeitet in Sophia's Restaurant in München. Von dort kommt auch die Inspiration für sein Signature Dish ?Botanical Lamb?. ?Dieses Gericht soll ein authentisches Bild der Umgebung widerspiegeln ? dem botanischen Garten. Durch unterschiedliche Zubereitungsmethoden möchte ich traditionelle Zutaten neu interpretieren. Außerdem möchte ich zeigen, dass die Zutaten direkt um die Ecke gefunden werden können. Um den Nachhaltigkeitsaspekt einzubeziehen, verwende ich alle Komponenten. Also auch Wurzeln, Blätter und Innereien. Mein Ziel ist es, wahren Genuss durch die Vielfalt der Natur zu schaffen?, erklärt Thomas Beiglböck.

Sebastian Braun. Der 23-Jährige ist Chef de Partie im Restaurant Bergauers in Schneeberg, Sachsen. Sein Signature Dish ?Horse ? from the stable to the plate? beschreibt er wie folgt: ?Mit meinem Signature-Dish möchte ich ein Produkt präsentieren, welches sich in der heutigen Zeit der großen Masse entzieht ? das Pferd. Dieses ?vergessene? Produkt möchte ich wieder mehr in den Vordergrund bringen. Alle meine gewählten Produkte wie Brot, Möhren, Bete, Sellerie und Kohl finden sich auch in der Nahrung des Pferdes (Softfood) wieder. Ich möchte damit die Gesamtheit zwischen Tier und Mensch darstellen und dadurch mehrere Facetten des Pferdes zeigen.?

Eva Maria Egorova. Die 28-Jährige ist Commis de Cuisine im Leonardo Royal Nürnberg. Ihr Signature Dish ?Variations of Pasta e Patate? widmet sie der italienischen Küche. ?Mit diesem Gericht möchte ich meine Liebe zu Italien, den Menschen dort, ihrer Sprache und der Küche zeigen. Und natürlich auch all den tollen Lebensmitteln. Daher habe ich die Zutaten meines Lieblingsgerichts Pasta e Patate verwendet und serviere eine Variante des Gerichts als Hauptgang. Als Beilage dient eine zweite Variante des Gerichts und zu guter Letzt rundet das Original Pasta e Patate das Signature Dish ab. Klassiker werden niemals alt?, sagt Eva Maria Egorova.

Stefan Barca. Der 29-Jährige ist Chef de Cuisine im Muniqo at Andaz Hotel München. Sein Signature Dish ?The unusual Steak? beschreibt er wie folgt: ?Dieses Gericht ist von der allgemeinen und globalen Notwendigkeit zur Veränderung inspiriert. Wir sollten zumindest ein Minimum dazu beitragen, um unseren Planeten zu retten. Wir wissen, dass Nachhaltigkeit und Abfallvermeidung hilft, die Lösung der Krise ist. Also habe ich ein Gericht kreiert, das meine Hommage an diese Lebensmittelrevolution ist. Ich befürworte es nicht, Gerichte als vegane Burger oder vegane Steaks zu bezeichnen. Trotzdem habe ich mich daran versucht, etwas zuzubereiten, das wie ein Steak aussieht und auch so schmeckt.?

Mary Anne Peñaloza Villafuerte. Die 28-Jährige arbeitet als Chef de Partie im Thula Wellnesshotel in Lalling, Bayern. Sie tritt mit dem Signature Dish ?Pork neck with ?Hogao?, tamarind and guacamole? an. ?Mit meinem Gericht möchte ich meine Wurzeln teilen. Die Zutaten, die ich genutzt habe, werden in meinem Land täglich gegessen. Sie sind nicht teuer, aber wenn du geduldig bist und sie richtig zubereitest, kannst du etwas unglaublich Leckereres daraus kreieren. Ich wollte beweisen, dass unsere Tradition und unsere Kulinarik so viel zu bieten haben. Jetzt ist die Zeit, sie weiterzuentwickeln, ohne ihren Ursprung zu vergessen.?

Fabian Schröter. Der 27-jährige Sous Chef arbeitet im Allerlei ? Courtyard by Marriott in Wolfsburg. Sein Signature Dish ?Pig chin international? bedeutet für ihn Toleranz und Integration. ?In jeder Küche, in der ich gearbeitet habe, waren Köche aus der ganzen Welt

angestellt.?, erklärt Fabian Schröter. ?Ich habe viele Nationalitäten in meinem Gericht vereint, um zu zeigen, wie gut verschiedene Dinge harmonieren können. Die meisten denken beim Kochen immer nur in eine Richtung, wie an die französische oder asiatische Küche. Ich glaube nicht an solche Grenzen. Essen sollte einfach schmecken.?

Marcel Förster. Der 29-Jährige ist Sous Chef im Restaurant Agata?s in Düsseldorf. Sein Signature Dish heißt ?Sea & Garden?. ?Mit diesem Gericht möchte ich ausdrücken, dass wir alle manchmal auf unsere Kindheit zurückblicken sollten. An die Zeit, als unsere Familien noch für uns gekocht haben. Dieses Gericht widme ich meinen beiden Großmüttern. Eine von beiden kam aus dem Norden Deutschlands und steht in meinem Gericht für das Meer. Meine andere Großmutter kam aus dem Westen Deutschlands und hatte einen großen Garten. Diese beiden Lebensweisen kombiniere ich und gebe meine Identität als Koch hinzu?, erzählt Marcel Förster.

Randy de Jong. Der 29-Jährige ist Chef de Cuisine im Osnabrücker Restaurant Kesselhaus. Sein Signature Dish heißt ?Roots in a swamp?. ?Ich möchte zeigen, dass wir weniger Fleisch und Fisch essen können und stattdessen mehr vegane oder vegetarische Gerichte. Es ergeben sich so viele spannende Geschmäcker und Kombinationen, dass wir auf Tierisches verzichten können und trotzdem das Gefu?hl haben, etwas Besonderes zu essen?, so Randy de Jong.

Die Spitzenköche Tim Raue (Restaurant Tim Raue**, Berlin), Daniel Gottschlich (Ox & Klee**, Köln), Julia Komp (Sahila, Köln) und Christoph Kunz (ehemals Restaurant Alois**, München) entscheiden am 4. Oktober 2022, welches dieser zehn Nachwuchstalente 2023 im Finale in Mailand antreten wird. Dort kochen vielversprechende Nachwuchstalente aus aller Welt um den Titel.