

MESSEN & EVENTS

## Koppány reist nach Mailand



Levente Koppány hat den regionalen Vorentscheid für Zentraleuropa gewonnen und steht damit im Finale des S.Pellegrino Young Chef 2020 / Foto: S.Pellegrino

Mit Regenbogenforelle, Kerbel, Waldchampignon und Wildknoblauch ins Finale: Levente Koppány (Salon Restaurant, Budapest) aus Ungarn hat den regionalen Vorentscheid des S.Pellegrino Young Chef 2020 für sich entschieden. Der Souschef setzte sich in Hamburg gegen acht Konkurrenten aus Deutschland, Polen, Ungarn und der Ukraine durch. Der 27-Jährige wird nun Zentraleuropa beim Finale des internationalen Kochwettbewerbs im Mai 2020 vertreten ? und dort gegen elf weitere Finalisten um den begehrten Titel kochen. Koppány überzeugte die Fachjury mit seinem Gericht die drei ?Goldenen Regeln? (Technische Fertigkeiten, Kreativität und Persönliches Credo) ? und löste so das Ticket für das Finale in Mailand.

Wettkochen, Siegerehrung, Galadinner

Am Vormittag standen die neun Kandidaten aus Deutschland, Polen, Ungarn und der Ukraine am Herd: In fünf Stunden galt es, die Signature Dishes zuzubereiten und der Jury zu präsentieren. Am Abend wurde bei einer Gala mit 120 geladenen Gästen aus der Gastronomie der Sieger verkündet. Levente Koppány konnte die Jury vollends überzeugen. Im Anschluss wurde bei einem Galamenü von Karlheinz Hauser und den drei ehemaligen S.Pellegrino Young Chef-Finalisten aus Deutschland und Österreich ? Tobias Wussler, Matthias Walter und Falko Weiß ? gefeiert. Neben dem Gewinner des Vorentscheids drehte sich dabei alles um einen weiteren besonderen Anlass: 120 Jahre S.Pellegrino.

Das Rennen um Sonderpreise

Erstmals werden beim Finale zusätzlich zum Titel drei weitere Awards verliehen: Beim

regionalen Vorentscheid konnten sich die Kandidaten somit nicht nur für das Finale, sondern auch für einen solchen Sonderpreis qualifizieren. Krzysztof Konieczny geht ins Rennen um den FineDiningLovers Food for Thought Award. Dieser wird von der Online-Community des Magazins Fine Dining Lovers vergeben. Jana Stöger aus dem Stuttgarter Pier 51 Restaurant & Bar wurde für den S.Pellegrino Award for Social Responsibility nominiert. Die Auszeichnung von Food Made Good, einer Initiative für Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie, zeichnet den Nachwuchskoch aus, dessen Gericht in Sachen soziale Verantwortung das beste Ergebnis erzielt. Łukasz Moneta ist dem Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy einen Schritt näher. Dieser Preis wird von den globalen Mentoren vergeben und zeichnet den Signature Dish aus, der die Schönheit und Diversität verschiedener Kulturen zelebriert. Gemeinsam mit Levente Koppány fahren die drei zum Finale nach Mailand und treten gegen die Kandidaten der anderen Ländergruppen an, die sich ebenfalls für die Sonderpreise qualifiziert haben.