

Sieg geht nach Portugal



Gewinner Nelson Freitas mit seinem Mentor Filipe Carvalho / Foto: S. Pellegrino

Kulinarisches Gipfeltreffen in Mailand: Beim Finale der S. Pellegrino Young Chef Academy Awards traten Nachwuchsköche gegeneinander an. Den Wettbewerb für sich entscheiden konnte Nelson Freitas aus Portugal. Für Deutschland und Österreich trat Anton Lebersorger an.

Nelson Freitas überzeugte die Jury mit seinem Signature Dish "Knusprige Rotbarbe, Seeigel und hausgemachter schwarzer Knoblauch". Die Jury, bestehend aus den Köchen Riccardo Camanini, Hélène Darroze, Vicky Lau, Pía León und Nancy Silverton, lobte Freitas für seine raffinierten kulinarischen Fähigkeiten, die Auswahl der Zutaten und die Schönheit des Gerichts sowie die starken Botschaften, die es vermittelt.

Viel Lob erhielt auch Anton Lebersorger, der für Deutschland und Österreich antrat, für sein Signature Dish "Hähnchen / Karotte aus dem Schmidener Feld / Kohl Kimchi / Thai Bearnaise". Die Jury lobte die Auswahl der Zutaten, sein Können, die Kreativität, Liebe zum Detail und die Geschichte hinter dem Gericht.

Drei Sonderpreise

Beim diesjährigen Wettbewerb wurden außerdem drei Sonderpreise verliehen. Der Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy ging an den chinesischen Young Chef He-Sen Liu. Er konnte die Jury mit seinem Gericht "Hausgemachte Austernsauce mit Shandong-Wagyu" überzeugen. Sein Mentor Wu Rong hatte ihn bei der Ausarbeitung des Rezepts unterstützt. Das Gericht hebt auf der einen Seite das gastronomische Erbe der chinesischen Esskultur hervor und bringt auf der anderen Seite etwas Modernes mit ins

Spiel. Der Acqua Panna Award wird an den Küchenchef verliehen, dessen Gericht Vergangenheit und Zukunft am besten vereint. Es soll die kulinarische Tradition des jeweiligen Heimatlandes zum Ausdruck bringen.

Die S.Pellegrino Young Chef Academy überreichte den S.Pellegrino Social Responsibility Award an Artur Gomes aus Portugal. Mit seinem Knollenselleriegericht "Vale das Lobas" übermittelte der Koch eine starke Nachhaltigkeitsbotschaft.

Der Fine Dining Lovers Food For Thought Award geht an Ian Goh mit seinem Signature Dish: Heritage Lamb. Entwickelt hatte der Vertreter für Asien das Gericht mithilfe seines Mentors Louis Han. Der Award geht an die Talente, die ihre persönlichen Überzeugungen am besten in einem Signature Dish präsentieren können. Vergeben wird er von den Lesern von "Fine Dining Lovers" (FDL).

Vorauswahl und Mentoring-Programm

Der Wettbewerb S.Pellegrino Young Chef ist eine der wichtigsten Aktivitäten der S.Pellegrino Young Chef Academy. Sie wurde von S.Pellegrino mit dem Ziel ins Leben gerufen, die Gastronomie auf dem Weg in die Zukunft zu unterstützen. Dazu werden weltweit Talente gesucht und mit Trainings und einem Mentoring-Programm gezielt gefördert. Die Zahlen des aktuellen Wettbewerbs können sich sehen lassen: Von tausenden Bewerbern aus der ganzen Welt hatten sich die besten 135 Young Chefs für die Vorauswahl qualifiziert. Für diese Vorauswahl traten sie in Kochwettbewerben in 15 Regionen der Welt gegeneinander an und qualifizierten sich fürs Weltfinale. Auf dem Weg dorthin durchliefen sie ein Mentoring-Programm, in dem sie zusammen mit erfahrenen Spitzenköchen an den Finalgerichten feilen konnten.

Nach dem Award ist vor dem Award. Stefano Bolognese, der bei Sanpellegrino für das internationale Geschäft verantwortlich ist: "Diese Ausgabe ist nun zu Ende, aber wir möchten sie als einen neuen Anfang für die jungen Köche betrachten, und unser Engagement wird hier nicht enden. Weitere Informationen über die nächste Ausgabe des Wettbewerbs der S.Pellegrino Young Chef Academy werden in Kürze veröffentlicht."