

BRANCHENNEWS

S.Pellegrino Young Chef 2018 kommt aus Japan



Yasuhiro Fujio hat den Titel S.Pellegrino Young Chef 2018 gewonnen / Foto: S.Pellegrino

Im Finale in Mailand überzeugte Yasuhiro Fujio aus dem Zwei-Sterne- Restaurant La Cime in Osaka mit seinem Signature Dish ?Across the Sea? die Jury. Für Deutschland und Österreich war Falko Weiß an den Start gegangen.

Mailand wurde vergangenes Wochenende zum Zentrum der kulinarischen Nachwuchsrage. 21 Finalisten aus 21 Weltregionen kochten um den internationalen Titel des ?S.Pellegrino Young Chef 2018?.

Mit seinem Signature Dish ?Across the Sea? überzeugte der Japaner Yasuhiro Fujio die Jury. Das Herzstück seiner Kreation: der Ayu-Fisch. Ein Süßwasserfisch, der in den japanischen Flüssen nahe der Heimat des Jung-Kochs lebt und nur für eine kurze Zeit im Sommer verfügbar ist. Mit Across the Sea zelebriert Yasuhiro Fujio seine japanische Herkunft. Er lässt seine Erinnerungen an den Geruch und Geschmack des Flusses, in dem der Ayu-Fisch lebt, wach werden.

Yasuhiro Fujio erhielt auch den Acqua Panna ? Taste of Authenticity Award 2018. Bei diesem Sonderpreis entschieden die Mentoren. Insgesamt begleiteten 21 erfahrene Köche die Finalisten ihrer Region bei den Vorbereitungen und im Finale. Jeder Mentor wählte denjenigen Kandidaten, der aus seiner Sicht mit dem Signature Dish am meisten überzeugte. Elizabeth Puquio Landeo gewann den Fine Dining Lovers People?s Choice Award. Hier kürte das Publikum in diesem Jahr erstmals den Lieblings-Young-Chef. Foodies, Köche und Freunde konnten für ihren Favoriten unter den Young-Chef-Finalisten voten. Elizabeth Puquio Landeo (Südamerika) bekam dabei die meisten Stimmen.

Für Deutschland und Österreich ging Falko Weiß mit seinem Signature Dish
?Stadt/Land/Fluss? an den Start. Er hatte im Juni 2017 den deutsch-österreichischen
Vorentscheid in Frankfurt für sich entschieden. Unterstützt wurde der junge Koch im
Vorfeld und im Mailänder Finale von seinem Mentor Karlheinz Hauser.