

MESSEN & EVENTS

Wettbewerb mit Neuerungen



Impressionen der letzten Ausgabe des S. Pellegrino Young Chef im Jahr 2018 / Fotos: S. Pellegrino

Der S. Pellegrino Young Chef 2020 steht in den Startlöchern: Zum vierten Mal wird der beste Nachwuchskoch der Welt gesucht. Bis zum 30. April 2019 können sich junge Talente mit ihrem Signature Dish bewerben. Erstmals werden in dieser Ausgabe internationale Vorentscheide ausgetragen und drei Sonderpreise vergeben.

Voraussetzung für Bewerber ist es, zwischen 18 und 30 Jahre alt zu sein. Außerdem sollten sie seit mindestens einem Jahr als ?Chef de Cuisine?, ?Chef de Partie? oder ?Souschef? in einem oder mehreren Restaurants/Catering-Unternehmen gearbeitet haben. Offizielle Wettbewerbssprache ist Englisch, zusätzlich dürfen Bewerbungen aber auch auf Französisch, Italienisch, Spanisch und Mandarin eingereicht werden.

Das Herzstück der Bewerbung ist das Signature Dish: Ein Gericht, das der Teilnehmer selbst für den Wettbewerb kreiert hat und das eine klare Botschaft transportiert. Zunächst gilt es damit, die ALMA (International School of Italian Cuisine) zu überzeugen. Wem das gelingt, der darf sich im nächsten Schritt beim regionalen Vorentscheid beweisen. Derjenige, der sich hier gegen seine Konkurrenz durchsetzt, zieht das Ticket zum Finale in Mailand und wird dort vielleicht ?S. Pellegrino Young Chef 2020?. Bewertet werden die Teilnehmer und ihre Kreationen in allen Wettbewerbsphasen nach den drei Kriterien Technische Fertigkeiten, Kreativität und Persönliches Credo.

Erstmals internationale Vorentscheide

Die vierte Ausgabe des Wettbewerbs wird internationaler. ?Erstmals werden keine nationalen, sondern internationale Vorentscheide ausgetragen?, erklärt Julia Nordhaus,

Senior Brand Manager S.Pellegrino & Acqua Panna. ?Die Internationalität, die unseren Nachwuchswettbewerb ausmacht, zieht sich so durch alle Wettbewerbsphasen.? Nebeneffekt der internationaleren Ausrichtung: Statt der bisherigen 21 nationalen Vorentscheide werden zwölf regionale Vorentscheide ausgetragen. Je nach Standort des Restaurants werden die Teilnehmer 50 Kernländern zugeordnet. Diese sind wiederum in zwölf Ländergruppen zusammengefasst. In diesen Regionen finden von Juni bis Dezember 2019 die Vorentscheide statt. Deutschland und Österreich bilden zusammen mit Ungarn und Polen die Region ?Zentraleuropa?. Zehn Kandidaten werden im regionalen Vorentscheid dieser Ländergruppe gegeneinander antreten. Die Veranstaltung hierfür findet in Deutschland statt.

Mentoren ab dem Vorentscheid

?Junge Talente zu fördern, ist eine große Herzensangelegenheit von S.Pellegrino?, erklärt Nordhaus. ?Beim S.Pellegrino Young Chef bekommt deshalb jeder Kandidat, der am regionalen Vorentscheid seiner Ländergruppe teilnimmt, einen eigenen Mentor zur Seite gestellt.? Gemeinsam mit dem Profi feilt der Teilnehmer an den Feinheiten seines Signature Dishes und bereitet sich auf den nächsten Schritt im Wettbewerb vor. Die zwölf Kandidaten, die sich für das Finale qualifizieren, werden weiter von ihrem Mentor unterstützt ? sowohl vor als auch während des Finales.

Sonderpreise

Ebenfalls neu: Im Finale in Mailand werden neben dem Titel des ?S.Pellegrino Young Chef 2019/2020? drei Sonderpreise vergeben: Der Acqua Panna Award zeichnet den Young Chef aus, der mit seinem Gericht die Schönheit und Diversität verschiedener Kulturen zelebriert. Er wird von den Mentoren vergeben. Beim Fine Dining Lovers Community Award entscheidet die Fine-Dining-Lovers-Community in einem Online-Voting, welches Gericht die Botschaft, gemeinsam zu genießen, am besten verkörpert. Der Pellegrino Sustainability Award wird von einer Person vergeben, die für Ethik und Nachhaltigkeit in der Gastronomie steht. Der Award zeichnet den Young Chef aus, dessen Gericht in Sachen Nachhaltigkeit das beste Ergebnis erzielt.

Die Sonderpreise werden in allen regionalen Vorentscheiden vergeben. Die lokalen Award-Gewinner reisen dann 2020 mit zum Finale nach Italien. ?Als langjährige Partner von Gastronomen weltweit glauben wir bei S.Pellegrino daran, dass die Gastronomie die Gesellschaft positiv verändern kann. Durch Diversität, Nachhaltigkeit und das gemeinsame Genießen?, so Nordhaus. ?Mit unserem internationalen Wettbewerb und drei neuen Awards wollen wir das Talent von Nachwuchsköchen würdigen und gezielt fördern.?

Hintergrundinformationen gibt es während des gesamten Wettbewerbs auf