gastrotel

GASTROTEL WEEKLY

Das beste junge Kochtalent



Der Gewinner des Vorentscheids: Nikolas Dekimpe (Mitte) mit den zehn Teilnehmern, den Mentoren und der Jury / Foto: S.Pellegrino

Nicolas Dekimpe ist das beste junge Kochtalent aus Deutschland und Österreich. Der 23-jährige Sous Chef aus dem Restaurant Herzig in Wien gewinnt mit seinem Signature Dish ?Nomadic Chef, The Taste of Becoming? den Vorentscheid der Region Central Europe der S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2026-27. Damit löst Nicolas Dekimpe das Ticket für das Grand Finale 2027 in Mailand ? eine der bedeutendsten internationalen Bühnen für junge Köche.

Für einen Tag wurde Frankfurt am Main zum Treffpunkt der jungen Spitzengastronomie. Zehn Nachwuchsköche aus Deutschland und Österreich traten hier am 27. Oktober an, zuvor ausgewählt von der ALMA, der renommierten italienischen Ausbildungseinrichtung für Köche. Gefragt waren Präzision bis ins letzte Detail und eine unverwechselbare Handschrift. Bewertet wurde nach den drei ?Goldenen Regeln? des Wettbewerbs: technisches Können, Kreativität und das persönliche Credo hinter dem Gericht.

Neun Michelin-Sterne am Jurytisch

Wer an diesem Tag überzeugen wollte, musste vor einigen der prägendsten Köche des deutschsprachigen Raums bestehen: Christian Bau (Victor?s Fine Dining), Andreas Krolik (Lafleur), Julia A. Leitner (CODA) und Martin Stopp (ATAMA). Die vier decken ein breites Spektrum der Spitzenküche ab ? von französisch-japanischer Küche über klassisches Fine Dining bis zur modernen Patisserie. ?Alle Talente haben auf höchstem Niveau gekocht und viel Kreativität in ihren Gerichten gezeigt?, so Christian Bau.

Das Siegergericht: ?Nomadic Chef, The Taste of Becoming?

Dekimpes Weg führte ihn von der belgischen Nordseeküste durch Europas Küchen bis nach Wien ? Erfahrungen, die heute seine Handschrift prägen. Diese Vergangenheit bildet das Fundament seines Signature Dish, das sich ganz der Langustine widmet. Die Gegenwart zeigt er in fünf unterschiedlichen Interpretationen der Langustine, in denen sich seine Reisen und Begegnungen widerspiegeln. Die Zukunft der Küche sieht er dagegen in Reduktion und Klarheit statt in Komplexität. Dafür steht eine heiße Langustinen-Consommé, die über eine hauchdünne Scheibe Knochenmark gegossen wird. Die Scheibe schmilzt und gibt langsam frei, was darunter liegt.

?In meiner kulinarischen Handschrift setze ich auf ?weniger ist mehr?. Der Preis ist eine tolle Bestätigung, dass ich damit Menschen begeistern kann?, sagt Nicolas Dekimpe.

Für die Jury war das Ergebnis eindeutig: ?Nicolas hat ein unglaublich stimmiges Gesamtpaket abgeliefert. Handwerklich auf höchstem Niveau und mit einer überzeugenden Story?, erklärt Juror Andreas Krolik. Letztendlich setzte sich Nicolas Dekimpe durch. Bernhard Hirschbeck aus Hallwang bei Salzburg und Nouri Abou Alchaar aus Hamburg schafften es in die Top 3.

Drei Sonderpreise mit Chance auf den globalen Titel

Neben dem Gesamtsieg sind drei Sonderpreise vergeben worden. Sie stehen für den Anspruch von S.Pellegrino, dass Gastronomie über den Teller hinaus wirken kann. Alle drei Preisträger:innen haben die Chance auf den jeweiligen globalen Titel, der ebenfalls beim Grand Finale 2027 vergeben wird.

S.Pellegrino Social Responsibility Award: Catharina Feuchtmayr aus dem bayerischen Jettingen-Scheppach für ihr Gericht ?Last Generation? ? in dem sie traditionelle Wirtshausküche mit viel Respekt für regionale Produkte auf ein neues Niveau gehoben hat.

Acqua Panna Connection in Gastronomy Award: Nicolas Dekimpe aus Wien für ?Nomadic Chef, The Taste of Becoming? ? in dem er seinen kulinarischen Werdegang zu einer Weltreise macht, die Kulturen und Küchen verbindet.

Fine Dining Lovers Award: Kateryna Boniakevych aus dem hessischen Hofbieber für ?Roots Beyond Borders? ? in dem sie von ihrer Heimat Ukraine eine Brücke nach Deutschland schlägt, über alle Grenzen hinweg.

So werden die Sonderpreise vergeben

S.Pellegrino Social Responsibility Award: Hier entscheidet die Sustainable Restaurant Association. Sie steht hinter Food Made Good, dem größten Nachhaltigkeitsprogramm der Foodservice-Branche. Ausgezeichnet wird ein Gericht, das auf sozial verantwortungsvollem Handeln beruht ? von der Herkunft der Zutaten bis zu sozialen und ökologischen Standards. Grundlage sind acht Kriterien: Ressourceneinsatz, Klimawirkung, Biodiversität, Lebensmittelverschwendung, Ernährung, Zusammenarbeit, Engagement und Innovation.

Acqua Panna Connection in Gastronomy Award: Über diesen Preis entscheiden die Mentor:innen der Young Chefs. Prämiert wird ein Gericht, das das kulinarische Erbe der Heimatregion widerspiegelt. Es verbindet überlieferte Küchentraditionen mit einer persönlichen, modernen Handschrift und schlägt so eine Brücke zwischen Vergangenheit und Zukunft.

Fine Dining Lovers Award: Abgestimmt wird von den Fine Dining Lovers Insiders, einer Jury aus Journalist:innen und Fachleuten aus dem engsten Netzwerk von Fine Dining Lovers. Im Mittelpunkt steht die Frage, wie überzeugend das Gericht die persönliche

Haltung des Young Chefs zum Ausdruck bringt ? und welche Qualitäten auch ein breites Publikum begeistern können.

Gala-Dinner und Preisverleihung

Am Abend wich die Anspannung der Feierlaune. Beim Gala-Dinner kamen Teilnehmer:innen, Jury und Gäste zusammen, um die zehn Talente zu feiern. Höhepunkt war die Preisverleihung, bei der die Gewinner:innen bekanntgegeben und ausgezeichnet wurden. ?In diesem Jahr hat der Wettbewerb einmal mehr bewiesen, dass die Küchen in Deutschland internationaler und vielfältiger werden?, erklärt Anna Liebethal, Senior Brand Manager für S.Pellegrino & Acqua Panna. ?Damit werden wir Deutschland und Österreich im nächsten Jahr beim Weltfinale des Wettbewerbs ausgezeichnet repräsentieren können.?

.