

GASTROTEL WEEKLY

So kocht die Zukunft



Die Gewinner mit der Gastgeberin (von links) Theresa Postl, Carina Andress, Valentin Wagner, Alexandra Gorsche / Foto: Wildbild

Zehn Michelin-Sterne, acht Nachwuchstalente und ein Warenkorb als gemeinsame Ausgangsbasis: Beim Finale von 'Taste of Tomorrow powered by Chefs Culinar' trafen junge Köchinnen und Köche auf eine hochkarätige Jury und entwickelten daraus individuelle Kreationen. Den ersten Platz sicherte sich Carina Andress mit ihrem Gericht 'Golden Thread'.

Das geschmackvolle Finale des Nachwuchswettbewerbs Taste of Tomorrow machte am Montag, den 5. Oktober einmal mehr deutlich, was passiert, wenn junge Kochtalente dieselben Ausgangsbedingungen bekommen und daraus ihre individuelle kulinarische Handschrift kreieren. Acht Kandidaten aus Österreich und Deutschland setzten sich aus mehr als 100 Einreichungen durch und kochten beim Finale am 5. Oktober persönlich vor der hochkarätigen Jury. Über den großen Taste-of-Tomorrow-Pokal freute sich Carina Andress vor Theresa Postl auf Platz zwei und Valentin Wagner auf Platz drei.

'Die Bewerbenden mussten für ihre Einreichung mindestens vier Produkte aus einem vorgegebenen Warenkorb zu den Hauptkomponenten ihres Gerichts machen. Ochsenbackerl trafen dabei auf Rösti-Kartoffeln, Chef Greens, Pasta und Gewürze', so Alexandra Gorsche, Jago. Heimo Jessenko, Jago, ergänzt das Konzept von Taste of Tomorrow powered by Chefs Culinar: 'Es geht nicht unbedingt darum, möglichst viele Zutaten unterzubringen, sondern aus der Auswahl eine ganz persönliche Gerichts-Idee zu entwickeln. Diese wird von der Jury nach den Kriterien Geschmack, Kreativität, Optik, fachliche Umsetzung, Ressourcenschonung, Hygiene und Zeitmanagement bewertet.'

Die Jury: Vorteil durch Vielfalt

Um den Teilnehmenden ein möglichst breites Spektrum an Kochexpertise bieten zu können, hat man auf einen hochkarätigen Mix aus etablierten Persönlichkeiten und der nächsten Koch-Generation geachtet. Entstanden ist eine beachtliche Jury mit 10 Michelin-Sternen, 25 Gault-Millau-Hauben und zahlreichen Gabeln: Martin Klein, Harald Irka, Simon Wagner, Lukas Kienbauer, Mike Süsser, Hannes Müller, Didi Maier, Stefan Birnbacher, Vroni Lutz, Dominik Süß, Philipp Stohner, Christoph Forthuber, Daniel Klein, Christian Lankes, Stefan Lastin, Josef Leitner, Sebastian Leutgeb, Hermann Poll sowie Stefan Viehauser.

Nachwuchsförderung heißt auch Zugang ermöglichen

Ganz gleich ob Siegertreppchen oder nicht: Alle Teilnehmenden profitierten mit ihrer Teilnahme neben einer aussagekräftigen Punktebewertung, auch von umfassendem Feedback der Profis. ?Ein Gericht kann technisch hervorragend sein und trotzdem Fragen offenlassen. Eine Idee kann mutig sein, aber im Küchenalltag dennoch nicht funktionieren. Und manchmal steckt hinter einem noch nicht perfekten Teller eine Handschrift, die es zu erkennen und weiterzuentwickeln gilt?, so Martin Klein, Executive Chef, Restaurant Ikarus, im Hangar-7. Simon Wagner, Küchenchef, Gourmetrestaurant The Glass Garden, Schloss Mönchstein, ergänzt: ?Deshalb ist das Feedbackgespräch nach einem Wettbewerb mindestens so relevant wie die Platzierung selbst.?

Vorjahressieger Josef Leitner, Junior Küchenchef, Starchenstadl, gab den diesjährigen Finalistinnen und Finalisten einen wertvollen Tipp mit auf den Weg: ?Locker bleiben, sauber arbeiten und sich bloß nicht stressen lassen. Bei so einem Kochwettbewerb lernt man unglaublich viele Leute kennen und sammelt Erfahrungen, die man nie wieder vergisst. Das sind Eindrücke und Möglichkeiten, die man unbedingt mitnehmen sollte.?

Wahrlich entsteht die kulinarische Karriere selten ausschließlich am Herd. Mitgestaltet wird sie auch durch Menschen, die Türen öffnen, Wissen weitergeben, Kontakte herstellen oder erkennen, was ein Talent benötigt, damit aus Können eine kulinarische Zukunft werden kann.

Modern, nachhaltig und genussvoll

Über den ersten Platz durfte sich Carina Andress mit ihrer Kreation ?Golden Thread?, Le Meridien Vienna, vor der zweitplatzierten Theresa Postl, Tourismusschule Bad Hofgastein, mit ?Heiß trifft Kalt: vom Blaufränkisch-Ochsenbackerl bis zum gefrorenen Camembert? sowie

Valentin Wagner mit ?Der Taco?, Panorama Royal, auf Platz drei über ihre Auszeichnungen freuen: Die Gewinnenden erhielten nicht nur die begehrte Trophäe, designt von Dreikant, Sichtbarkeit auf der Bühne der ?Alles für den Gast 2026? sowie zahlreiche Geschenke der Partnerfirmen.

Vroni Lutz, Besitzerin und Betreiberin, Stuerzer, wirft einen Blick auf die Rolle von Frauen in der Spitzengastronomie: ?Die Gastro ist immer noch ein klassischer Männerberuf ? da gibt es viel zu wenig Frauen. Dabei bringen sie oft die feineren Sinne mit, denken kreativer und weniger in Hierarchien. Ich feiere jede Küchenchefin! Mit Frauen am Herd verändert sich das Arbeitsklima spürbar, es entsteht ein viel harmonischerer Teamspirit. Dass heuer Frauen ganz vorne mitmischen, ist ein starkes Signal: Sie übernehmen eine wichtige Vorbildfunktion und zeigen jungen Mädels, dass diese Branche auch für sie extrem attraktiv ist.?

Küche, Bühne, Netzwerk und Sprungbrett zugleich

Taste of Tomorrow powered by Chefs Culinar bot auch 2026 wieder ein zukunftssträchtiges Format für die Gastronomieszene. Bei Taste of Tomorrow sollen die jungen Nachwuchstalente neben ihrer Erfahrung eines spannenden Koch-Wettbewerbs einen Tag mit echten, greifbaren Perspektiven, Mentoring und Netzwerkoptionen mitnehmen können, so die Veranstalter und Gastgeber Alexandra Gorsche und Heimo Jessenko abschließend.

Die Teilnehmer

1. Platz: Carina Andress, Jahrgang 2001, bringt bereits Erfahrungen aus der professionellen Gastronomie mit. Bis September 2026 ist sie im Le Méridien Vienna tätig, ab Mitte Oktober führt ihr Weg ins TIAN Restaurant Wien.

2. Platz: Theresa Postl, Jahrgang 2009, konnte bereits Erfahrungen bei Lukas Nagl sammeln, ein früher Einblick in unterschiedliche Facetten anspruchsvoller Küche. Seit 2023 ist sie an der TS Bad Hofgastein

3. Platz: Valentin Wagner, Jahrgang 2004, ist seit Mai 2026 als Commis de Cuisine im Panorama Royal in Bad Häring (Tirol) tätig.

Hannah Berndl, Jahrgang 2009, besucht seit 2023 die HLF Krems mit Schwerpunkt Hotelmanagement. Damit gehört sie zu jenen Finalist:innen, die noch mitten in ihrer Ausbildung stehen und dennoch bereits den Schritt auf die Wettbewerbsbühne wagen.

Hubertus Distl, ebenfalls Jahrgang 2009, besucht seit September 2023 die Tourismusschule MODUL der Wirtschaftskammer Wien. Auch er zeigt damit, wie früh der Aufbau einer eigenen kulinarischen Handschrift beginnen kann.

Julia Herndler, Jahrgang 2008, besucht seit 2022 die Tourismusschulen HLF Krems und befindet sich derzeit im fünften Jahrgang.

Christoph Unterberger, Jahrgang 2006, absolviert seit November 2025 seine Lehre zum Koch in der HOCHKÖNIGIN ? Mountain Resort und bringt damit die Perspektive der klassischen praktischen Ausbildung mit ins Finale.