

[alle Artikel](#)

Kick-Off zum Newcomer des Jahres 2014-Wettbewerb

Am 6. Mai luden Gault Millau Österreich und Zepter International zur Präsentation des Wettbewerbs mit dem Titel "Junge Köche Österreich".

Der Ort der Präsentation hätte idealer nicht gewählt sein können. Im lichtdurchfluteten Wintergarten des Palais Coburg, der neuerdings das Restaurant Clementine beherbergt, fand am Vormittag des 6. Mai der Startschuss für einen Wettbewerb statt, welcher der kulinarischen Szene in Österreich gut ansteht.

Die hat sich in den vergangenen 25 Jahren gewaltig verändert und zwar durchwegs zum Besseren. Wie es Alain Weissgerber vom Restaurant Taubenkobel im Zuge der Pressekonferenz bemerkte: "Als ich damals nach Österreich kam, gab es wenig bis nichts. Aus Frankreich wurde die österreichische Kochszene überhaupt nicht wahrgenommen. Da hat sich viel getan."

Ein Contest für den Nachwuchs

Doch von allen Topköchen zwischen Werfen, Wien, Schützen und Kirchberg hört man immer wieder, wie schlecht es um die Förderung des Nachwuchses bestellt sei und dass hier etwas zu tun wäre.

Was zu tun wäre, das passiert genau jetzt: Mit dem Wettbewerb "Junge Köche Österreichs", ins Leben gerufen von Gault Millau und Zepter International, soll der beste Newcomer 2014 gesucht gefunden und ausgezeichnet werden.

Partnerschaft Gault Millau und Zepter

Das Unternehmen Zepter ist international als Sponsor und Partner von interessanten Wettbewerben tätig. Madlena Zepter, die den "Prix Littéraire Européen" ins Leben rief, veranstaltete vergangenes Jahr in Frankreich den Prix Zepter International du Jeune Chef.

Dieses Jahr ist Österreich dran und mit Gault Millau, so Madeleine Zepter, habe man damit einen kompetenten Partner gefunden.

Wie läuft das Ganze nun ab? Die vier 19-Punkte-Chefs Heinz Reitbauer, Karl und Rudi Obauer, Alain Weissgerber und Walter Eselböck sowie Simon Taxacher sind die Mentoren der jungen Köche, die von ihnen ausgewählt werden. Und in Einzeltrainings auf den Wettbewerb vorbereitet.

Drei Meisterstücke auf *Masterpiece*

Es geht um drei Gänge, zubereitet auf dem *Masterpiece*-Geschirr von Zepter, das durch seine besonderen Eigenschaften Garung ohne Fett und Wasser, dafür mit viel Geschmack und Nährstoffen erlaubt.

Das Finale findet dann wieder in angemessenem Rahmen statt und zwar im Palais Ferstel. Dort werden die Finalisten am 21. Oktober 2014 live um den Titel kämpfen.

Die Jury, welche dabei vom Können der Finalisten überzeugt werden muss, ist eine Auswahl der besten Köche Österreichs, darunter Alexander Fankhauser, Silvio Nickol, Andreas Döllner, Lisl Wagner Bacher, Gerhard Fuchs und Thomas Dorfer.

Jaques Gantié, Restaurantkritiker aus Frankreich und Veranstalter des letztjährigen Wettbewerbs ebendort, wird ebenso anwesend sein.

Auf den Sieger wartet neben der Ehre ein Preisgeld von 10.000,-. Die Anmeldung läuft ab jetzt bis Ende Mai.

[Formular \[Bewerbung Junge Köche Österreich\]](#)

Fotostrecke



Kick-Off-Pressokonferenz im Palais Coburg

S

KE