

Home
Jobbörse
News
People
Hotellerie
Gastronomie
Tourismus
Unternehmen
Heft-Archiv
Badener Gespräche
Team
Mediadaten
Abo
Buchtipps
Urlaub mit Hund
Presse
Impressum

06. Mai 2014

Wer ist der beste Jungkoch?

Der Wettbewerb Prix Zepter International zeichnet die besten jungen Köche des Landes aus. Österreichs Spitzenköche treffen die Wahl.

Das finale Live-Kochen vor hunderten Zuschauern und einer hochkarätig besetzten Jury wird ein Ereignis: Am 21. Oktober fällt in Palais Ferstl in Wien die Entscheidung, wer den mit 10.000 Euro dotierten "Prix Zepter International 2014 – Junge Köche Österreich" für sich entscheidet.

Die Ausschreibung für die Teilnahme geht an alle Gastronomiebetriebe mit zumindest 13 Punkten im letzten Gault Millau Austria und richtet sich an professionelle Köche unter 36 Jahren. Als Herausforderung soll ein Drei-Gang-Menü gekocht werden, wovon ein Gang vegetarisch zubereitet werden muss. Alle Speisen werden in der Edelstahl-Kochgeschirrschere „Zepter Masterpiece Cookware“ zubereitet.

Als Mentoren für die Teilnehmer stehen alle vier Vierhaubenköche Österreichs parat: Heinz Reitbauer, Karl und Rudolf Obauer, Simon Taxacher, Walter Eselböck und Alain Weissgerber. Sie treffen schließlich die Entscheidung, welche vier Kandidaten im Finale antreten dürfen. Dort entscheidet eine Jury – Silvio Nickol, Thomas Dorfer, Andreas Döllner, Alexander Fankhauser, Lisl Wagner-Bacher, Gerhard Fuchs und der französische Restaurantkritiker Jacques Gantié – über den Sieger. Verliehen wird der Preis an jenen Koch oder jene Köchin, "dessen Persönlichkeit und Kreativität aus ihm einen Akteur des gastronomischen Zeitgeschehens und vielleicht bald auch einen großen Namen machen", so in der offiziellen Ausschreibung.

Der Prix Zepter

Der Prix Zepter International du Jeune Chef fand erstmals 2013 in Frankreich statt. Die Gewinnerin war die 31-jährige Stéphanie Le Quellec, Executive Chefköchin des Hotels Prince de Galles in Paris. Für dieses Jahr hat Madlena Zepter Österreich als Austragungsland gewählt und konnte Gault Millau Austria als Partner für ihr Projekt gewinnen. Das Thema des Wettbewerbs lautet "Der Genuss der gesunden Küche. Lebe Besser. Lebe Länger." Nächstes Jahr findet der Wettbewerb im Osten Europas statt.

Zepter International ist ein multinationales Mehrmarken-Unternehmen, das weltweit exklusive und hochwertige Produkte produziert und vertreibt.



Start des Prix Zepter International in Österreich mit (v. l.) Heinz Reitbauer, Martina Hohenlohe, Simon Taxacher, Walter Eselböck, Karl Hohenlohe, Mariana Mill (Director Zepter Int.), Alain Weissgerber und Rudolf Obauer © Hotel & Touristik/Schweighofer



**Die Mai-Ausgabe von Hotel
& Touristik ist da!**