



Auf der Suche nach den Küchen-Chefs von morgen

Nachwuchsförderung. Ende Oktober kochen vier Finalisten live im Palais Ferstel um den Titel „Newcomer des Jahres“

Welche Küchenchefs werden uns in den nächsten Jahren beeindrucken? Wer hat das Zeug, in die Fußstapfen der heutigen Star-Köche zu treten? Die Nachwuchsförderung von GaultMillau geht somit in eine neue Runde. Mit „Junge Köche Österreich“ sucht das Unternehmen Zep-ter International, dessen Kochtöpfe mehrfach ausgezeichnet wurden, in Kooperation mit Gault Millau den Newcomer 2014.

Der Rahmen und das Preisgeld sind außergewöhnlich. Die Vision von Madlena und Philip Zep-ter, den Gründern und Eigentümern von Zep-ter International, ist es ein Anliegen, „Menschen ein gesünderes, nachhaltiges

und besseres Leben durch neue Entwicklungen und Technologien in vielen Lebensbereichen“ anzubieten.

Die Vorauswahl der vier Finalisten fand bei einem der

vier Vier-Hauben-Köche Österreichs statt. Das große Finale steigt am 21. Oktober im Palais Ferstel in Wien, wo die vier Finalisten live um den Titel kämpfen. Der Sieg ist mit

einem von Zep-ter International zur Verfügung gestellten Preisgeld von 10.000 Euro dotiert. Als Mentoren fungieren alle Vier-Hauben-Köche unseres Landes, die jeweils

einen der Finalisten nominierten.

Heinz Reitbauer (Steirer-reck, Wien) schickt Tobias Wussler (Sous-Chef Landhaus Bacher) ins Rennen, auf den er große Stücke hält: „Wussler kocht modern und weiß, intensive Aromen geschmack-sicher einzusetzen.“

Bei Simon Taxacher (Restaurant Taxacher, Kirchberg) gewann der Vorarlberger Kevin Micheli (Johann Lafer's Strom-burg, D), der ihn mit exaktem Arbeiten überzeugte: „Man merkt, dass Micheli in Top-Häusern gelernt hat. Seine Performance war absolut souverän, seine Produktkenntnis-se sind bemerkenswert.“

Alain Weißgerber und Walter Eselböck (Taubenkobel,

Schützen) nominierten David Daniel (Villa Vitalis, Aspach), der die beiden mit seinem Enthusiasmus und viel Akribie überzeugte.

Für Karl und Rudi Obauer war Stefan Sigl (Restaurant Simon Taxacher, Kirchberg) der beste Kandidat: „Er hat das, was man für eine große Karriere in der Küche mitbringen muss: Kreativität gepaart mit Ausdauer und Biss.“

Die Juroren beim Finale sind die Top-Köche Thomas Dorfer, Silvio Nickol, Andreas Döllner, Alexander Fankhauser, Gerhard Fuchs, Lisl Wagner-Bacher sowie Johann Lafer.



THOMAS DÖLLNER/ANZEIGEN

Hochkarätige Jury kürt am 21. Oktober den besten Nachwuchskoch:

Heinz Reitbauer, Martina Hohenlohe, Simon Taxacher, Walter Eselböck, Karl Hohenlohe, Mariana Mill (Zep-ter), Alain Weißgerber, Karl Obauer

INTERNET
www.gaultmillau.at