



V. li.: Heinz Reitbauer, Martina Hohenlohe (Gault Millau), Simon Taxacher, Walter Eselböck, Karl Hohenlohe (Gault Millau), Mariana Mill (Projektleiterin Europa der Zepter Group), Ala in Weissgerber, Karl Obauer - Foto: Agentur

Glanzlichter/APA-Fotoservice/Preis

Letztes Update am 06.05.2014, 16:48

Most wanted: "Junger Koch des Jahres"

Zepter International und Gault Millau suchen den Newcomer des Jahres 2014.



Kochen ist harte Knochenarbeit – Leidenschaft alleine reicht nicht aus. Haubenkoch Karl Obauer aus Werfen spürte die Leidenschaft bereits als Kind, Walter Eselböck erlebte seine kulinarische Offenbarung bei einem Besuch von Eckart Witzigmann erst im Erwachsenenalter. Heinz Reitbauer: "Bei uns bewerben sich sehr viele junge Menschen. Leidenschaft für diesen Beruf kann aber nur die Basis sein. Oft kommen junge Köche erst später darauf, dass die Arbeitswelt eines Kochs ganz anders ist als Fernseh-Kochshows vermitteln. Zuerst muss man durch eine harte Schule, danach kommt die Freiheit. Koch ist der faszinierendste Beruf der Welt."

Ihre Tipps und Tricks verraten die Drei als "Mentoren" gemeinsam mit Rudi Obauer, Alain Weissgerber und Simon Taxacher im Rahmen des Bewerbs "Junge Köche Österreich". Denn seit Dienstag sucht **Zepter International** in Kooperation mit **Gault Millau** den Newcomer des Jahres 2014. Bedingungen: Die jungen Köche müssen unter 36 sein und in einem Restaurant mit mindestens 13 Gault-Millau-Punkten arbeiten. Neben ihrer Bewerbung müssen diese auch ihren "Wunsch-Mentor" nennen. Die Mentoren lassen in Folge ihre Schützlinge in den Haubenrestaurants vorkochen und testen ihre Fähigkeiten ab. Jeder Mentor entscheidet sich für einen Newcomer, der im Herbst zum Finale eingeladen wird.

Weinmesse Fürth 2014

weinmesse-fuerth.de

Jetzt Ausstellungsplatz sichern auf der 4. Weinmesse Fürth!

Das Finale der besten vier Newcomer inklusive Live-Kochshow findet am 21. Oktober im Palais Ferstel in Wien statt. Die Veranstalter geben den Warenkorb vor, aus jenen Zutaten muss ein drei-Gänge-Menü kreiert werden. Eine Jury

mit "Köchen des Jahres", unter anderem Silvio Nickol und Lisl Wagner-Bacher, küren den besten Jungkoch mit einer Siegesprämie in der Höhe von 10.000 Euro.

Wer sich bewerben möchte, findet hier das [Formular \(PDF\)](#).

VIDEO



Die besten "Jungköche" des Landes werden gesucht

Die besten "Jungköche" des Landes werden gesucht

(KURIER) ERSTELLT AM 06.05.2014, 16:48

STICHWORTE: > GAULT MILLAU

Schlemmen in Nürnberg

 restaurant-burgwaechter.de

Restaurant & Biergarten direkt an der Burg im Herzen der Altstadt

TOP essbares Gold+Silber

Inglese - Test e Verifica

DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN





CARAMIA - SPONSORED

Flop 20: Die hässlichsten Autos der Welt



HELPSTER - SPONSORED

Wie nimmt man schnell an den Oberschenkeln ab?



N24 - SPONSORED

Die peinlichsten Pärchenfotos



KULTUR

Lisa Müller: Ihr Leben als minderjährige Prostituierte



LEBENSART

Johann Lafer: Gefüllte Paprika



KULT

Tattoos, die die Welt nicht sehen will

empfohlen von

DISKUSSION

Kommentare aktualisieren

IHRE MEINUNG ZUM THEMA

BITTE LOGGEN SIE SICH ZUM KOMMENTIEREN EIN

EINLOGGEN / REGISTRIEREN

Empty text box for user comments.

WEITERE ARTIKEL ZUM THEMA

HAUBEN

GaultMillau 2014: Die besten Restaurants

VON G. KUHN UND A. KATTINGER

5

