

HighLights

Thema des Monats



Gesucht wird der beste Newcomer des Jahres 2014

beim Prix Zepter International 2014 - Junge Köche Österreich



Tourismus Innovationspreis 2014

Die Sieger kommen aus dem Burgenland und Kärnten

<< zurück zur Übersicht

Erstellungsdatum: 18. Mai 2014, 19
Bearbeiter: Martina MOF



v.l.: Heinz Reitbauer, Martina Hohenlohe, Simon Taxacher, Walter Eselböck, Karl Hohenlohe, Mariana Mill (Director Zepter Int.), Alain Weissgerber und Rudolf Obauer

Gesucht wird der beste Newcomer des Jahres 2014 beim Prix Zepter International 2014 - Junge Köche Österreich

Im Wintergarten des Palais Coburg, der neuerdings das Restaurant Clementine beherbergt, fand Anfang Mai die Präsentation des Wettbewerbs statt, der sich an die junge Kochriege Österreichs richtet.

Österreichs Kochlandschaft hat sich in den vergangenen 25 Jahren gewaltig verändert und zwar durch zum Besseren. Wie **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."

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

Prozedere
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 und in Einzeltrainings auf den Wettbewerb vorbereitet werden. Die **Ausschreibung** für die Teilnahme am Wettbewerb geht an alle Gastronomiebetriebe mit zumindest 3 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, das durch seine besonderen Eigenschaften Garung ohne Fett und Wasser, dafür mit viel Geschmack und Nährstoffen erlaubt.

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

Die Jury setzt sich aus einer Auswahl der besten Köche Österreichs, darunter **Alexander Fankhaus, Silvio Nickol, Andreas Döllner, Lisl Wagner Bacher, Gerhard Fuchs und Thomas Dorfer** zusammen. **Jaques Gantié**, Restaurantkritiker aus Frankreich und Veranstalter des letztjährigen

