

Hinter dem Gericht muss eine gute Story stehen

## S. Pellegrino Young Chef 2018: Karlheinz Hauser gibt exklusive Einblicke



*Links: Auf Augenhöhe mit Karlheinz Hauser: Der Juror und Mentor des „S. Pellegrino Young Chef 2018“ gibt während des Web-Chats mit den Bewerbern wertvolle Praxistipps – Foto: S. Pellegrino*

*Rechts: Insider-Tipps von Matthias Walter, Finalist des „S. Pellegrino Young Chef 2016“ – Foto: S. Pellegrino*

Frankfurt, den 9. Mai 2017 – **Persönliche Praxistipps vom Profi: Das gibt es nur beim „S. Pellegrino Young Chef 2018“.** Im exklusiven Web-Chat stellte sich Karlheinz Hauser, Juror des deutsch-österreichischen Vorentscheids, den Fragen der Bewerber. **Worauf legt die Jury wert? Wie setze ich mein „Signature Dish“ richtig in Szene? Und welche Kreationen kommen im internationalen Vergleich an? Wertvolles Insiderwissen, das der Sternekoch auf Augenhöhe mit den Bewerbern teilte.**

Als Jurymitglied der ersten Stunde weiß Karlheinz Hauser, worauf es beim „S.Pellegrino Young Chef 2018“ und bei Kochwettbewerben generell ankommt. Ganz persönlich gab der Sternekoch den Kandidaten nun im exklusiven Web-Chat wertvolle Praxistipps für die Bewerbung und die Teilnahme am Wettbewerb. Ebenfalls mit dabei: Matthias Walter, Gewinner des nationalen Vorentscheids 2016. Als ehemaliger Teilnehmer, der sich mit seinem Gericht bis ins Finale durchsetzen konnte, beleuchtete er den Wettbewerb aus seiner Perspektive.

### **Konzentration auf das Wesentliche**

Viel hilft viel? Nicht beim „S.Pellegrino Young Chef 2018“. „Auf dem Teller sollten nicht zu viele Zutaten sein. Statt zehn bis 15 verschiedener Komponenten ist es besser, sich auf das Produkt zu konzentrieren. Es geht wirklich auch um den Geschmack“, erklärt Karlheinz Hauser. „Geschmack wird am Ende des Tages immer gewinnen.“

Und welcher Geschmack kommt an, deutsch-österreichisch oder international? Für Karlheinz Hauser liegt die Lösung in der Mitte: „Als Jury achten wir darauf, dass ein Gericht auch im internationalen Vergleich bestehen kann. Im großen Finale entscheiden Spitzenköche aus aller Welt über die Kreationen der Nachwuchstalente. Auch für diese Juroren muss das deutsch-österreichische Gewinnergericht verständlich sein.“

### **„Signature Dish“ mit eigener Geschichte**

Aus welchem Land die Inspiration für das Gericht auch stammt, wichtig ist besonders, welche Story sich hinter der Kreation verbirgt. „Spätestens im Finale in der Top 3 spielt die Geschichte um das ‚Signature Dish‘ eine Rolle. Da kommt schon einmal die Frage: ‚Was hast Du Dir als deutsch-österreichischer Teilnehmer bei diesem Gericht gedacht?‘ Da muss natürlich eine gute Story dahinterstecken.“

Ein Rat, den auch Matthias Walter den Bewerbern mit auf den Weg geben möchte: „Die Bewerbung muss vor allem eins sein: authentisch. Die Jury sollte merken, dass da eine

gewisse Art von Herzblut, von einer Geschichte, ist. Macht Euren ‚Signature Dish‘ zu Eurem einzigartigen Gericht.“

### **Das Auge isst mit**

Sollte der Fokus also hauptsächlich auf dem Geschmack und der Story liegen? Karlheinz Hauser sieht auch in der Präsentation des Gerichtes eine Chance: „Wie der ‚Signature Dish‘ angerichtet ist und auf welchem Teller er präsentiert wird, kann im Weltfinale den entscheidenden Unterschied machen.“ Ein Hinweis, den auch Vorjahresfinalist Matthias Walter noch einmal hervorhebt: „Das Gericht, die Geschichte, der Teller und der Geschmack müssen eine Harmonie sein. Wenn die Jury das Gericht verkostet, muss sie verstehen, warum es genau auf diesem Teller präsentiert wird.“

Bei der Frage, welche Präsentationsform sich im internationalen Finale anbietet, bekommt der Gewinner des diesjährigen Vorentscheids tatkräftige Unterstützung. Als Mentor wird Karlheinz Hauser dem deutsch-österreichischen Finalisten während der Vorbereitungsphase mit seiner Erfahrung zur Seite stehen. „Im letzten Jahr haben ich direkt erlebt, wie der Wettbewerb abläuft und was im Finale gefragt ist. Deshalb werde ich den deutsch-österreichischen Finalisten auch dieses Mal wieder als Mentor unterstützen.“

### **Netzwerk über den Wettbewerb hinaus**

Dass sich der Weg ins Finale lohnt, betont Matthias Walter noch einmal im Gespräch mit den Bewerbern: „Ob Massimo Bottura oder Peter Gilmore, ich konnte einige der weltbesten Köche, die man von den vorderen Plätzen der S.Pellegrino-Liste kennt, treffen. Und natürlich auch viele Menschen aus anderen Regionen. Man hat ein riesiges Netzwerk, wenn man am ‚S.Pellegrino Young Chef 2018‘ teilnimmt. Außerdem ist der ‚S.Pellegrino Young Chef‘ die einzige Ausschreibung, die ich kenne, bei der man auch im Anschluss an den eigentlichen Wettbewerb noch ein Netzwerk hat.“

Damit es mit der Bewerbung auch wirklich klappt, fasst Karlheinz Hauser die wichtigsten Punkte noch einmal zusammen: „Gute Präsentation, toller Geschmack, nicht zu kompliziert,



nicht zu viel auf dem Teller, eine klare Linie, gutes Auftreten und auch ein sauberer Arbeitsplatz – da wird natürlich auch immer geguckt, dass das entsprechend organisiert ist. Dann kann nichts mehr schiefgehen.“

#### **Über den S.Pellegrino Young Chef**

S.Pellegrino Young Chef: Das steht für herausragendes Talent und ausgeklügelte Kochkunst. Mit dem Bewerbungsstart am 1. Februar 2017 beginnt die globale Suche nach dem besten Nachwuchskoch der Welt. Wer im nationalen Vorentscheid gewinnt, löst das Ticket für das internationale Finale im Juni 2018 in Mailand. Dort kochen 21 vielversprechende Nachwuchstalente aus 21 Weltregionen um den Titel. Wer kann mit seinem Talent auf der internationalen Bühne überzeugen? Nur der beste Nachwuchskoch wird zum „S.Pellegrino Young Chef 2018“ gekürt.

#### **Über S.Pellegrino und Acqua Panna**

Fine Dining Waters – das sind die beiden italienischen Mineralwässer S.Pellegrino und Acqua Panna aus dem Hause Nestlé Waters. S.Pellegrino entspringt in der nahezu unberührten Natur der lombardischen Alpen. Seine Reinheit verdankt es dem langen Weg durch dicke Schichten Dolomit- und Gipsstein. Neutral im Geschmack und ausgewogen mineralisiert, sensibilisiert es den Gaumen für Aromen, ohne sie zu überdecken. Zusammen mit Acqua Panna, dem stillen Mineralwasser der Toskana, bildet S.Pellegrino das exzellente Zusammenspiel zweier Klassiker. Köche und Sommeliers aus aller Welt empfehlen die beiden Mineralwässer als Begleiter feiner Speisen und erlesener Weine.

#### **Ihr Pressekontakt**

Ingo Porstmann, S.Pellegrino & Acqua Panna, c/o Pure Perfection PR GmbH  
Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin, Telefon 030-44 30 8220, ip@pureperfection.com