

PRESSE-INFORMATION

Jungkoch von der Schwäbischen Alb kämpft um begehrten Titel der Spitzengastronomie

S.Pellegrino Young Chef 2016: Matthias Walter vom Restaurant „Burg Staufeneck“ für den nationalen Vorentscheid nominiert



Fotos: Janina Siebner

Frankfurt am Main, den 19. Mai 2016 – Feinschmecker sind sich einig: Die Schwäbische Alb ist eine echte Genussregion. Dazu passt, dass auch der kulinarische Nachwuchs Baden-Württembergs zu glänzen weiß: Matthias Walter, Sous Chef im Restaurant „Burg Staufeneck“ (Salach), konnte sich für den renommierten Kochwettbewerb „S.Pellegrino Young Chef 2016“ qualifizieren. Am 30. Mai muss sich der Jungkoch dann beim deutsch-österreichischen Vorentscheid beweisen.

Tausende Bewerber aus mehr als 90 Ländern, doch nur der beste Nachwuchskoch wird zum „S.Pellegrino Young Chef 2016“ gekürt. Zehn junge Talente aus Deutschland und Österreich sind diesem Traum nun ein Stück nähergekommen. Sie konnten mit ihren „Signature Dishes“ überzeugen und nehmen am nationalen Vorentscheid des globalen Kochwettbewerbs teil. Unter ihnen: Matthias Walter (27 Jahre), Sous Chef im Restaurant „Burg Staufeneck“ in Salach.

Aufgehender Stern der Spitzengastronomie

Schon längst ist die „Burg Staufeneck“ kein Geheimtipp mehr. Gourmets aus Baden-Württemberg und ganz Deutschland schätzen das Restaurant für seine modernen Interpretationen feiner regionaler Spezialitäten. Denn dem Team um Küchenchef Rolf Straubinger gelingt es stets auf Neue, ihre Gäste mit raffinierten Kreationen zu überraschen. Der verdiente Lohn: ein Michelin-Stern. Kaum verwunderlich, dass auch Sous Chef Matthias Walter diesem Vorbild nacheifert und seine kulinarische Expertise beim „S.Pellegrino Young Chef 2016“ unter Beweis stellen möchte. Am 30. Mai tritt er beim großen Live-Kochen in Frankfurt gegen neun der talentiertesten Nachwuchsköche Deutschlands und Österreichs an. Sein Geheimrezept: asiatisch-inspirierte Aromen.

„Duck Shanghai“ ebnet den Weg ins Halbfinale

Wer beim „S.Pellegrino Young Chef 2016“ brillieren möchte, sollte nicht nur handwerkliches Geschick aufweisen. Ebenfalls gefragt: Kreativität und eine individuelle Handschrift. So wie im Falle von Matthias Walter, der sich mit seinem außergewöhnlichen Gericht „Duck Shanghai“ erfolgreich für den nationalen Vorentscheid qualifizieren konnte. Nein, dahinter verbirgt sich nicht die Nummer 56 eines beliebigen Asia-Imbiss. Für seine raffinierte Interpretation setzt der gebürtige Münchner auf außergewöhnliche Zutaten. Neben der namensgebenden Ente werden unter anderem Topinambur, Sojabohnen und Enoki-Pilze verarbeitet. Dass er das Spiel mit Aromen und Texturen wie die ganz Großen seiner Zunft beherrscht, zeigte sich bereits bei früheren Stationen. So kochte Matthias Walter unter anderem unter der Leitung der Sterneköche Christian Jürgens („Überfahrt“, Rottach-Egern) und Hans-Stefan Steinheuer („Steinheuers Restaurant“, Heppingen). Seit 2015 steht der ambitionierte Jungkoch nun als Sous Chef in der „Burg Staufeneck“ an den Töpfen.

Hochkarätige Jury entscheidet am 30. Mai über Finaleinzug

Ob Matthias Walter die hochkarätige Jury um Karl Obauer (Restaurant-Hotel Obauer, Werfen), Karlheinz Hauser (Restaurant „Seven Seas“, Hamburg), Nils Henkel (Sterne-Koch, Bergisch Gladbach) und Tobias Wussler (Finalist des „S.Pellegrino Young Chef 2015“, Restaurant „Waldgaststätte Ponyhof“, Gengenbach) für sich gewinnen kann? Am 30. Mai ist es soweit. Dann erfahren wir, wer das Rennen gemacht hat und als deutsch-österreichischer Vertreter beim großen Finale in Italien antreten wird.

Alle Halbfinalisten finden Sie hier aufgeführt:

www.finedininglovers.com/special/sanpellegrinoyoungchef2016/blog/spellegrino-young-chef-2016-semi-finalists

Das Bildmaterial können Sie hier in hochauflösenden Versionen herunterladen:

www.purepress.de/Sanpellegrino-Matthias_Walter.zip

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