

S.PELLEGRINO PRÄSENTIERT DIE INTERNATIONALE JURY FÜR DAS FINALE DES WETTBEWERBS DER S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY 2022-23

Der Wettbewerb bietet jungen Köch:innen unter 30 Jahren die einmalige Gelegenheit, Teil der S.Pellegrino Young Chef Academy zu werden und sich auf eine inspirierende kulinarische Reise zu begeben. Bis zum 30. Juni 2022 können sich Talente noch für den Wettbewerb anmelden.

MAILAND, 16. Juni 2022 /PRNewswire/ -- Die [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) ist stolz darauf, die „**Sieben Weisen**“ bekannt zu geben. Diesen Titel tragen die sieben **Juror:innen** im Finale des Wettbewerbs der **S.Pellegrino Young Chef Academy 2022-23**, das im September 2023 in Mailand stattfinden wird.



Um die Multimedia-Pressemitteilung zu sehen, klicken Sie bitte:

<https://www.multivu.com/players/uk/9059851-s-pellegrino-young-chef-academy-presents-the-global-jury-for-competition/>

Für die besten Kochtalente führt der Weg nach Mailand über regionale Vorentscheide in 15 verschiedenen Weltregionen. Dort treten 2022 jeweils zehn junge Köch:innen bei einem Live-Kochwettbewerb gegeneinander an. Das beste Talent einer Region löst das Ticket für Mailand und wird von einer Mentorin oder einem Mentor auf das Finale vorbereitet.

Für die internationale Jury im Finale besonders wichtig: die Begeisterung, Kreativität und Innovationskraft der jungen Talente sowie die Nachhaltigkeit ihrer Gerichte. In diesen Kriterien liegt der Schlüssel für eine erfolgreiche Zukunft in der Gastronomie. Das so gefundene Talent soll in der Lage sein, die Grenzen der Gastronomie neu zu definieren und mit seiner oder ihrer Küchenphilosophie möglichst viele junge Köch:innen zu inspirieren.

Das sind die „Sieben Weisen“ der internationalen Jury:

1. Eneko Atxa, der baskische Küchenchef hat sich dank seiner Restaurants „Azurmendi“ und „ENEKO“ beachtliche fünf Michelin-Sterne erkochen können. Er engagiert sich stark für die Themen Gesundheit, Solidarität und Nachhaltigkeit und hat dafür zahlreiche Auszeichnungen für Nachhaltigkeit erhalten. Seine Herkunft, die Verbundenheit mit der Region und ihren Produkten sowie traditionellen baskische Rezepte bilden die Basis für seine Kreationen. Nachwuchsförderung liegt Eneko Atxa sehr am Herzen. Darüber sagt er: *„Unsere Nachwuchsköch:innen fangen sehr jung bei uns an und lernen gemeinsam mit uns. Daher ist es wichtig, sie mit alten baskischen Rezepten und Traditionen vertraut zu machen. Wir zeigen ihnen, wie man mit neuen Techniken viel daraus machen kann. Mein Rat an junge Talente lautet deshalb, hart zu arbeiten, mit viel Enthusiasmus und Ausdauer deine Heimat zu lieben und zu verstehen, dass das Essen etwas über die Person selbst, über ihr Land und ihre Kultur aussagt.“*

2. Riccardo Camanini ist einer der Köche, die es am besten verstehen, die neue italienische Küche mit Technik, Eleganz, Charakter und einer klaren Vision zum Ausdruck zu bringen. Seit 2014 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet (nur 8 Monate nach der Eröffnung seines Restaurants „Lido 84“ in Gardone Riviera) verfügt Riccardo Camanini über ein ausgezeichnetes kulinarisches Fundament, das ihm bei Gualtiero Marchesi vermittelt wurde. An der Seite von Raimond Blanc im „Le Manoir aux Quat' Saison“ (2 Michelin-Sterne) und dem Duo Alain Ducasse und Jean Louis im „La Grande Cascade“ in Paris verfeinerte er seinen Stil. Jungen Köch:innen empfiehlt Riccardo Camanini: *„Kreativität ist nichts anderes als die Summe vieler Informationen, die wir im Laufe unseres Lebens erhalten haben und die wir interpretieren müssen. Pirandello sagte einmal, Kreativität sei wie eine Scheibe Brot: eine feste Nahrung, auf die man Marmelade streichen kann. Denken wir also daran, dass Kreativität und ein eigener Stil das Ergebnis einer langen Reise sind, die auf Konstanz und Ausdauer beruht.“*

3. Hélène Darroze ist eine Köchin in vierter Generation, der das Kochen schon immer im Blut gelegen hat. Heute steht sie an der Spitze eines mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants im „The Connaught Hotel“ in London, dem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant „Marsan“ in Paris und dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant „Hélène Darroze à Villa La Coste“ in der Provence. Neben den zahlreichen Sternen wurde sie mit dem Veuve Clicquot-Preis für die beste weibliche Köchin 2015 von „The World's 50 Best Restaurants“ ausgezeichnet. Außerdem ist sie seit 2015 Jurymitglied in der erfolgreichen französischen Fernsehserie „Top Chef“. Ihr kreatives Gespür führt zu einer sehr feinen kulinarischen Handschrift, in der die Hauptzutaten ganz authentisch und unverfälscht eine Hauptrolle spielen. *„Glaube an dich, glaube an deine Träume, lebe deine Leidenschaft.“*

4. Vicky Lau schlug einen unkonventionellen Weg in die Spitzengastronomie ein, nachdem sie ihre Karriere in der Werbung aufgegeben hatte und stattdessen ihre kreativen Ambitionen in die professionelle Küche lenkte. Sie begann ihre Karriere mit einer Ausbildung im „Cépage“ in Hongkong, bevor sie sich selbstständig machte und 2012 den „TATE Dining Room“ eröffnete. Letztes Jahr schrieb sie Geschichte, als sie als erste weibliche Köchin in Asien mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Jungen Talenten sagt sie: *„Als Koch oder Köchin ist es natürlich wichtig, wunderbare Speisen zuzubereiten. Aber wir suchen auch nach mehr Sinn im Leben. Deshalb beruht der persönliche Erfolg auch darauf, wie sehr wir die Gesellschaft positiv beeinflussen können. Das ist es, was wir alle anstreben sollten.“*

5. Pia León stand drei Jahre in Folge an der Spitze der Liste der 50 besten Restaurants Lateinamerikas und wurde fünf Jahre in Folge zu einem der zehn besten Restaurants der Welt gewählt. Sie ist gemeinsam mit ihrem Mann Virgilio Martínez Eigentümerin des „Central“ in Peru und leitete dort ein Jahrzehnt lang die Küche, bevor sie beschloss, mit dem Restaurant „Kjolle“ ihren eigenen Weg zu gehen. Das Restaurant ist nach einem peruanischen Baum benannt, der in extremen Höhenlagen wächst. Es erreichte 2019 Platz 21 auf der Liste der 50 besten Restaurants Lateinamerikas und erhielt den „Highest New Entry Award“. Ihre Botschaft an den kulinarischen Nachwuchs: *„Es kann manchmal schwierig sein, aber wenn man den Willen hat und weiß, was man will, geschieht alles zu seiner Zeit und zum richtigen Zeitpunkt. Besonders wichtig sind die Menschen in deinem Umfeld, die dich bei deiner Lebensaufgabe und deinen Zielen begleiten.“*

6. Julien Royer ist der Chefkoch und Inhaber des „Odette“, eines modernen französischen Restaurants mit drei Michelin-Sternen in der National Gallery Singapore. Das „Odette“ wurde in Zusammenarbeit mit der Lo & Behold Group gegründet und bietet eine facettenreiche Speisekarte, die auf Royers Respekt für Saisonalität und die Herkunft der Zutaten beruht. Er arbeitet viel mit kleinen Handwerksbetrieben und Manufakturen zusammen. Der Name „Odette“ ist eine Hommage an Royers Großmutter, die eine seiner größten Vorbilder im Leben und in der Küche war. Jungen Talenten sagt er: *„Die Menschen, die du auf deinem Weg triffst, sind entscheidend für dein Weiterkommen. Höre nie auf, von Kolleg:innen und Partner:innen zu lernen. Es ist wichtig, das eigene Weltbild ständig zu erweitern und sich für andere Perspektiven zu öffnen. Die Schaffung eines Erlebnisses ist eine kollektive Anstrengung. Eine Köchin oder ein Koch ist deshalb nur so großartig wie das Team, das sie oder ihn unterstützt und an sie oder ihn glaubt – und das in Harmonie zusammenarbeitet, um erstaunliche Erlebnisse für unsere Gäste zu schaffen.“*

7. Nancy Silverton ist eine US-amerikanische Köchin, Bäckerin und Autorin, die 2014 den „James Beard Foundation's Outstanding Chef Award“ für ihre Rolle bei der Popularisierung von Sauerteig und handwerklich hergestelltem Brot in den Vereinigten Staaten erhalten hat. Silverton ist

Miteigentümerin der mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten „Osteria Mozza“ sowie der „Pizzeria Mozza“, „Mozza2Go“, „chi SPACCA“, „Pizzette“ und „The Barish“ in Los Angeles. Ihr Rat an junge Talente lautet: *„Ich habe meine Berufung schon sehr früh erkannt. Ich erinnere mich noch an diesen Tag: Ich folgte dem Rezept für etwas so Einfaches wie Linsenbrot mit gedünstetem Gemüse und Käse. Das Kochmesser in der Hand, die Seiten meines Kochbuchs aufgeschlagen, und ich dachte: ‚Das ist es, was ich machen will.‘ Von da an hat sich mein Weg nie mehr geändert. Dieser Beruf ist eine unglaublich harte Arbeit. Gehe diesen Weg nur, wenn er dir am Herzen liegt.“*

Der **Wettbewerb der S.Pellegrino Young Chef Academy** bietet jungen Köch:innen die einzigartige Gelegenheit, Teil der **S.Pellegrino Young Chef Academy** zu werden. Die Academy ist eine Plattform, auf der junge Talente mit einflussreichen und inspirierenden Persönlichkeiten der gastronomischen Welt zusammentreffen.

Junge Köch:innen unter 30 Jahren haben noch **bis zum 30. Juni 2022** die Möglichkeit, sich **für den Wettbewerb der S.Pellegrino Young Chef Academy 2022-23** unter www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com anzumelden. Wie bei den vorherigen Ausgaben des Wettbewerbs werden alle Einreichungen ganz unabhängig von der [ALMA, der Internationalen Schule der italienischen Kochkunst](#) bewertet. Die ALMA bestimmt, welche Talente an den 15 regionalen Vorentscheiden teilnehmen dürfen.

Weitere Informationen unter www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Informationen zu S.Pellegrino und Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna und Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks sind internationale Marken der Sanpellegrino S.p.A. mit Sitz in Mailand, Italien. Diese Produkte, die in über 150 Ländern durch Niederlassungen und Händler auf allen fünf Kontinenten vertrieben werden, stehen für höchste Qualität. Sie tragen italienischen Stil als Synthese von Genuss, Gesundheit und Wohlbefinden in die ganze Welt. Die 1899 gegründete Sanpellegrino S.p.A. ist mit ihrem Angebot an Mineralwässern, alkoholfreien Aperitifs, Getränken und Eistees das führende Unternehmen im Getränkesektor in Italien. Als bedeutender italienischer Hersteller von Mineralwasser setzt sich das Unternehmen seit jeher für den Schutz der Ressource Wasser ein.

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/1840622/S_Pellegrino_Seven_Sages.jpg

Für weitere Informationen: Sanpellegrino S.p.A. Barbara D'Amico - Barbara.DAmico@waters.nestle.com We Are Social Sabrina Varaldo - sabrina.varaldo@wearesocial.net