

Verleihung des Publikumspreises beim S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2022-2023

Jungkoch Ian Goh erhält den Fine Dining Lovers Food for Thought Award

Ian Goh, Jungkoch aus Singapur, ist noch keine 30 und Vertreter für Asien beim S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2022-2023. Im Wettbewerb zeichnete er sich durch die Fähigkeit aus, seine persönlichen Überzeugungen und seine Wurzeln in seinem Signature Dish zum Ausdruck zu bringen.

MAILAND, 29. Juni 2023 /PRNewswire/ -- Die Vorfreude auf das **große Finale der S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022–23 in Mailand** steigt – **am 4. und 5. Oktober 2023 ist es so weit.** Jetzt wurde bereits der Publikumspreis des Wettbewerbs vergeben. Die S.Pellegrino [Young Chef Academy](#) freut sich, **Ian Goh** als Gewinner des **Fine Dining Lovers Food for Thought Award** bekanntzugeben.

Im Rahmen des Wettbewerbs werden drei Sonderpreise verliehen. Der Fine Dining Lovers Food for Thought Award geht dabei an das Kochtalent, das seine persönlichen Überzeugungen am besten in seinem Signature Dish präsentiert. Vergeben wird er von den Leser:innen von „Fine Dining Lovers“ (FDL).

Ian Goh ist Souschef im *Nae:um* – einem Restaurant, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Der Jungkoch aus Singapur überzeugte mit seinem **Signature Dish *Heritage Lamb***. Entwickelt hatte er das Dish für das Regionalfinale mithilfe seines Mentors **Louis Han**. Nun setzte er sich damit gegen die anderen talentierten 14 Finalist:innen aus der ganzen Welt durch.

„Dieses Gericht verbindet zwei Dinge: meine Begeisterung für Lamm und meine Hoffnung, mein hainanesisches Erbe lebendig werden zu lassen“, so Goh. „Ich hätte mir keinen besseren Mentor als Chef Louis Han wünschen können. Er ist nicht nur der Besitzer des *Nae:um*, sondern ging 2016 um den gleichen Titel ins Rennen. Deswegen hatte er auch unglaublich viel Erfahrungen und Wissen im Gepäck. Wir haben uns viele Stunden zusammen auf den Wettbewerb vorbereitet. Dabei haben wir am Dish gefeilt, mein Selbstvertrauen gestärkt und mich auch mental aufgebaut. Die Teilnahme an der S.Pellegrino Young Chef Academy Competition war für mich ein echtes Ereignis. Ich denke, der Wettbewerb bietet jungen Köchen und Köchinnen eine Plattform, um richtig glänzen zu können.“

Valeria Raimondi, Chefredakteurin von Fine Dining Lovers, fügte hinzu: „Wir freuen uns, den Food for Thought Award an Ian Goh vergeben zu können. Auch bei dieser Ausgabe des Awards entschieden die Online-Stimmen der Fine Dining Lovers-Community, wer mit dem Award nach Hause gehen durfte. Der FDL-Award rückt die Botschaft des Gerichts in den Mittelpunkt. Es geht um die Hintergrundgeschichte und die Werte, die vermittelt werden. Nur ein Weg, um zu zeigen, dass zeitgenössische Küche mehr ist als innovative Techniken und raffinierte Zutaten. Im Gegenteil: Jedes einzelne Rezept erzählt eine Geschichte. Wir alle wissen, wie wichtig es für einen jungen Koch oder eine junge Köchin ist, eine eindeutige persönliche Handschrift zu haben, um sich international in der Gastronomiebranche zu etablieren. Deshalb sind wir sehr stolz darauf, denjenigen auszuzeichnen, der all diese Werte am besten widerspiegelt.“

Die S.Pellegrino Young Chef Academy ist überzeugt, dass Bildung essenziell ist, um die nächste Generation kulinarischer Talente zu fördern. Daher hat sie eine **Reihe von inspirierenden Workshops** für die jungen Finalist:innen der drei Sonderpreise ins Leben gerufen. Sie setzen sich mit den wichtigsten Themen der Branche auseinander.

Während des „Identity on the plate“ Workshops untersuchten die Finalist:innen des Fine Dining Lovers Food for Thought Award, wie man als Köch:in Identität und Persönlichkeit auf den Teller bringt. Moderiert wurde der Talk von **Tom Jenkins**, Fine Dining Lovers Journalist und Academy-Repräsentant. Obendrein nahmen bekannte Mitglieder der internationalen Koch-Community teil: **Henrique Sa Pessoa, Peter Gilmore, DeAille Tam, Selassie Atadika** und **Debora Fadul** sowie Food-Autorin **Paola Miglio**.

Wie trägt Kochen dazu bei, die Identität eines jungen Kochs oder einer jungen Köchin zu formen? Wie ermöglicht es ihnen, sich selbst auszudrücken? Wie können sie sich in der Küche innovativ ausleben, ohne dabei das Wichtigste aus den Augen zu verlieren: gutes Essen an Gäste zu bringen? Und: Wie bleiben sie als Küchenchef:in einzigartig? Das sind nur einige der Fragen, die die Teilnehmer:innen des Workshops diskutierten. Jede:r brachte seine eigenen Erfahrungen ein. Am Ende fasste Tom Jenkins die Kernaussagen passend zusammen: „Köche und Köchinnen finden in verschiedenen Lebensphasen und auf unterschiedlichsten Wegen zum Kochen. Es gibt keinen einheitlichen Karriereweg. Aber wenn sie das

Kochen erst einmal für sich entdeckt haben? Dann erkennen sie, dass sie sich durch ihr Essen selbst ausdrücken und über all die Dinge, die sie geprägt haben, sprechen können. Dann gibt es für die meisten von ihnen kein Zurück mehr. Um einzigartig zu bleiben, ist es wichtig, sich selbst treu zu bleiben. Den Lärm – etwa von Social Media – auszublenden. Das soll nicht heißen, dass soziale Medien nicht auch sehr nützlich sind. Trotzdem raten erfahrene Köch:innen ihren jungen Kolleg:innen, sich nicht zu sehr von dem beeinflussen zu lassen, was sie online sehen. Als Köch:in einzigartig zu sein – da sind sich alle einig – ist schließlich ihre größte Stärke. Innovation zeigt sich nämlich nicht nur in dem, was auf den Teller gebracht wird. Man kann auch als Mensch innovativ sein – in der Art und Weise, wie man andere Menschen behandelt zum Beispiel. Am Ende des Tages versuchen wir nämlich alle, ein besseres Arbeitsumfeld für alle zu schaffen".

Um mehr über die Initiative zu erfahren, besuchen Sie bitte: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Informationen zu S.Pellegrino Young Chef Academy

Die Gastronomie hat das Potenzial, die Gesellschaft zu verändern – und eine integrativere und nachhaltigere Zukunft zu schaffen. Dazu braucht es vor allem eins: junge Talente. Aus diesem Grund hat S.Pellegrino die S.Pellegrino Young Chef Academy geschaffen. Eine Plattform, die die nächste Generation kulinarischer Talente anziehen, vernetzen und fördern will. In ihrem Umfeld sollen Jungköch:innen durch Bildung, Mentoring und Erfahrungsmöglichkeiten sowie durch einen globalen Kochwettbewerb gestärkt werden.

Die Academy öffnet ihre Türen für Mitglieder aus mehr als 70 Ländern und stellt sicher, dass Talente nicht durch Geografie, ethnische Zugehörigkeit oder Geschlecht eingeschränkt werden. Hier kommen leidenschaftliche junge Küchenchef:innen mit den einflussreichsten Akteur:innen der globalen Gastronomie zusammen. Gemeinsam bilden sie eine inspirierende kulinarische Gemeinschaft.

Um mehr zu erfahren, besuchen Sie bitte: <https://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., die ihren Sitz in Mailand, Italien hat. Die Produkte, die über Niederlassungen und Händler in mehr als 150 Ländern auf allen fünf Kontinenten vertrieben werden, stehen aufgrund ihrer Herkunft für höchste Qualität. Sie verkörpern weltweit den italienischen Stil als perfekte Verbindung von Genuss und Wohlbefinden. Die 1899 gegründete Sanpellegrino S.p.A. ist mit ihrem Angebot an Mineralwässern, alkoholfreien Aperitifs und Getränken in Italien das führende Unternehmen im Getränkesektor.

Sanpellegrino setzt sich seit jeher für die nachhaltige Nutzung von Wasser ein. Leidenschaftlich und verantwortungsbewusst arbeitet das Unternehmen daran, dass Wasser als essenzielle Ressource für unseren Planeten eine sichere Zukunft hat.