

S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022-2023: HE-SEN LIU IST DER GEWINNER DES ACQUA PANNA CONNECTION IN GASTRONOMY AWARDS

He-Sen Liu gewinnt mit seinem Signature Dish „Hausgemachte Austernsauce mit Shandong-Wagyu“. Das Gericht hebt auf der einen Seite das gastronomische Erbe der chinesischen Esskultur hervor und bringt auf der anderen Seite etwas Modernes mit ins Spiel.

MAILAND, 6. Sept 2023 /PRNewswire/-- Die Vorbereitungen für das **große Finale der S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23 am 4. und 5. Oktober 2023 in Mailand** sind im vollen Gange. Jetzt wurde der Gewinner des Acqua Panna Connection in Gastronomy Awards gekürt: **Es ist He-Sen Liu aus dem Restaurant „Ling Long“ in Peking.**

Um die multimediale Pressemitteilung zu sehen, klicken Sie bitte auf: <https://www.multivu.com/players/uk/9188251-spellegrino-young-chef-he-sen-liu-winner-of-gastronomy-award/>

Bei dem Preis handelt es sich um einen von drei zusätzlichen Auszeichnungen, die im Rahmen des Wettbewerbs der S.Pellegrino Young Chef Academy vergeben werden. Der Acqua Panna Award wird an den Küchenchef oder die Küchenchefin verliehen, deren Gericht Vergangenheit und Zukunft am besten vereint. Es soll die kulinarische Tradition des jeweiligen Heimatlandes zum Ausdruck bringen.

Liu, der von den Mentor:innen des Wettbewerbs gewählt wurde, setzte sich gegen 14 andere Finalist:innen durch. Alle traten als Gewinner:in aus ihren jeweiligen Regionen an. Der chinesische Young Chef konnte die Jury schließlich mit seinem Gericht **„Hausgemachte Austernsauce mit Shandong-Wagyu“** überzeugen. Sein Mentor **Wu Rong** hatte ihn bei der Ausarbeitung des Rezepts unterstützt.

„Es ist das erste Mal, dass ein junger Küchenchef aus China diese bedeutende Auszeichnung erhalten hat. Das bedeutet mir sehr viel“, freute sich Liu. „All meine Bemühungen der letzten Jahre und meine Arbeit im „Ling Long“ sind von der chinesischen Küche inspiriert. Angefangen mit der vielseitigen Geografie, den reichhaltigen Zutaten und den traditionellen Kochtechniken. Ich möchte vor allem zwei Dinge erreichen: Die historische Vielfalt der chinesischen Küche aufzeigen und gleichzeitig erkunden, wie Integration und Innovation auf der ganzen Welt miteinander verschmelzen. Ich glaube fest an die Kraft des Kochens und es ist mir eine Herzensangelegenheit, meine Kultur zu ehren. Ich möchte meinen Kochstil mit offenem Geist und Herzen weiterentwickeln und dabei die Tradition wahren.“

Stefano Bolognese, Direktor von Sanpellegrino International Business Unit, fügte hinzu: „Das kulturelle Erbe ist die Grundlage der Gastronomie. Wir glauben, dass es wichtig ist, unsere Ursprünge zu ehren und das Besondere zu zeigen, was unsere Heimatländer zu bieten haben. Gleichzeitig gibt es keinen Fortschritt ohne Neuerungen. Damit etwas Neues geschaffen werden kann, sollte das Beste aus verschiedenen Kulturen zusammenkommen. He-Sen Liu verkörpert genau das: die perfekte Kombination aus Tradition und Evolution. Er vergisst nie seine Herkunft, sondern unterstreicht sie auf innovative Art und drückt dies in seinem charakteristischen Gericht aus. Es ist uns eine Ehre, ihm diesmal den Titel zu verleihen“.

Die S.Pellegrino Young Chef Academy ebnet den Weg für einige der talentiertesten jungen Köch:innen der Welt. Deswegen ist das persönliche und berufliche Wachstum eines ihrer Hauptziele. Vor diesem Hintergrund hat die Academy eine **Reihe inspirierender Workshops** zu relevanten Themen für die Branche angeboten. Alle sind den regionalen Finalist:innen gewidmet. Die Young Chefs der Acqua Panna Connection für den Gastronomy Award nahmen am Workshop „Cultural Guardianship“ teil. Dieser wurde von **Tom Jenkins**, Journalist von Fine Dining Lovers und Pressesprecher der Academy, moderiert. Darin ging es zum einen um die Rolle der Köch:innen sowie zum anderen darum, Kultur zu feiern und zu verstärken. Außerdem motivierte er sie, mit vertrauten Aromen immer wieder etwas Neues zu schaffen. Der Workshop gab den Teilnehmer:innen die

Gelegenheit, sich mit Köch:innen wie **Debora Fadul, Jessica Rosval, David Martin** und **Stefan Stiller** und den Journalist:innen **Andrew Friedman** und **Evelyn Chen** auszutauschen.

Küche und Kultur gehen Hand in Hand. Tom Jenkins fasste die Ergebnisse treffend zusammen: „Diese Workshops haben gezeigt, wie Essen Kultur im Allgemeinen beeinflussen kann. Wie einer der Teilnehmenden sagte: „Essen beeinflusst alles“. Wir haben uns angesehen, wie die Verbindung von verschiedenen Kulturen und Küchen im Laufe der Jahrhunderte genau die Esskultur hervorgebracht hat, wie wir sie heute kennen. Und auch auf persönlicher Ebene haben wir wunderbare Geschichten ausgetauscht. Unseren Köch:innen und Expert:innen haben geteilt, wie Essen es ihnen nicht nur ermöglicht hat, andere Kulturen zu entdecken, sondern sich auch ihrer eigenen Kulturen und sogar ihren eigenen Familien wieder näher zu fühlen.“

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

Informationen zur 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 Küchenchefs mit den einflussreichsten Akteuren 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.

