

DER WETTBEWERB DER S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY GEHT IN EINE NEUE RUNDE. DIE WELTWEIT BESTEN KOCHTALENTE UNTER 30 SIND GESUCHT.

Mit dem renommierten Wettbewerb der S.Pellegrino Young Chef Academy 2024-25 können sich die besten kulinarischen Talente auf eine tolle Reise gefasst machen. Die Zukunft der Gastronomie liegt in den Händen der jungen Köch:innen: Ab dem 21. Februar sind die Bewerbungsportale geöffnet.

MAILAND, 21. Februar 2024 /PRNewswire/ -- S.Pellegrino kündigt eine neue Ausgabe der **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition** an, einer **globalen Initiative** zur Entdeckung und Förderung der vielversprechendsten und talentiertesten Jungköch:innen.

Der Wettbewerb der **S.Pellegrino Young Chef Academy** ist nicht bloß ein Kochwettbewerb. Es geht um so viel mehr. Und zwar das **ambitionierte** Projekt der **S.Pellegrino Young Chef Academy, die Welt durch Essen zu einem besseren Ort zu machen**. Die Teilnehmer:innen werden die einmalige Gelegenheit haben, Teil einer internationalen Gemeinschaft zu werden. Außerdem werden sie durch Schulungen, Mentoring, Networking und Karrieremöglichkeiten gefördert. Während des gesamten Wettbewerbs werden die Young Chefs von weltberühmten Köch:innen betreut. Diese helfen ihnen dabei, ihre Zukunftsvisionen auf den Tisch zu bringen und mit ihren kulinarischen Fähigkeiten das nächste Level zu erreichen.

„Die S.Pellegrino Young Chef Academy ist eine weltweite Gemeinschaft, die das Engagement von S.Pellegrino zur Gestaltung der Zukunft der Gastronomie zum Ausdruck zu bringt. Dabei geht es vor allem um Investitionen in Werte wie Nachhaltigkeit, Verantwortung, Inklusivität, Resilienz und Schönheit. Der Wettbewerb ist der wichtigste Zugang zu dieser Gemeinschaft. Die letzte Ausgabe stellte mit über 166 Köchen, die in den 15 teilnehmenden Regionen die Vorauswahl bestanden haben, einen Teilnehmerrekord auf. Es erfüllt uns mit Stolz, so viele junge Talente zu erleben, die gewillt sind, hart zu arbeiten und voller Leidenschaft ihr Bestes zu geben. Es freut uns, dass sie sich unserer Mission anschließen. Dadurch glauben wir noch mehr an dieses Projekt und können den Auftakt der neuen Runde kaum erwarten“, sagte **Stefano Bolognese, Leiter der internationalen Geschäftseinheit von Sanpellegrino**.

Die **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2024-25** richtet sich an junge Kochtalente, die sich selbst und ihre Fähigkeiten herausfordern wollen. Noch dazu können sie weltweit Aufmerksamkeit auf sich und ihr Talent ziehen. Junge Köch:innen unter 30 können sich **vom 21. Februar bis zum 19. Juni 2024** unter <http://sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition/application-form> anmelden. Dazu müssen sie das Rezept für einen Signature Dish einreichen, welches ihre persönliche Vision, ihre einzigartigen Fähigkeiten und ihre Kreativität widerspiegelt. Wie schon bei den vorangegangenen Runden wird die erste Auswahlphase von der ALMA, der International School of Italian Culinary Arts, bewertet. Die ALMA wird eine Vorauswahl der Young Chefs treffen. Im Herbst 2024 dürfen diese Talente in den regionalen Vorentscheiden gegeneinander antreten.

Die regionalen Sieger:innen werden beim großen Finale um den **S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2024-25** kämpfen. Um den Titel zu gewinnen, müssen die Young Chefs die globale Grand Jury beeindrucken. Die Jury besteht aus einem Gremium der besten Starköch:innen der Welt. Bei der Bewertung der Gerichte werden zum einen die außergewöhnlichen technischen Fähigkeiten und zum anderen die Kreativität berücksichtigt. Um den Award zu gewinnen sollten die teilnehmenden Köch:innen auch einen starken persönlichen Einsatz für die Gastronomie zeigen. S.Pellegrino sucht Impulsgeber für positive Veränderungen. Bei der vergangenen Ausgabe triumphierte der Portugiese **Nelson Freitas** und wurde zum besten Koch der Welt unter 30 gekürt.

Als zusätzliche Anerkennung für das außergewöhnliche Talent von Freitas hat ihm die Akademie eine **einzigartige Bildungserfahrung in Peru ermöglicht**. Freitas darf im **Restaurant Central in Lima, geführt von Virgilio Martínez**, hospitieren. Das Restaurant steht aktuell an der Spitze der Liste The World's 50 Best Restaurants 2023. Dort wird Freitas die Gelegenheit haben, sich beruflich weiterzuentwickeln, von den Besten zu lernen und sich inspirieren zu lassen.

Nelson Freitas fasst seine Erfahrungen mit dem Wettbewerb in diesen Worten zusammen: „Die S.Pellegrino Young Chef Academy Competition war ein wunderbares Abenteuer. Man hatte die Möglichkeit, Kontakte zu knüpfen und sich auszutauschen, Kultur zu teilen und natürlich auch voneinander zu lernen. Ich habe das Gefühl, dass ich mich beruflich und persönlich weiterentwickelt habe, neue Horizonte entdeckt habe und mit

neuer Motivation in die Zukunft gehe. Für mich war der Sieg der Beginn einer neuen Reise. Der Wettbewerb ist der ideale Rahmen für all die Young Chefs, die ihre Arbeit präsentieren und sich selbst auf die Probe stellen möchten. Mein Rat an die neuen Teilnehmer:innen ist: Bringt eure Persönlichkeit ein, bringt etwas ein, mit dem ihr euch tief verbunden fühlt, um eure Bestleistung zu erbringen!"

Die Teilnehmer:innen konkurrieren während des Wettbewerbs auch um drei weitere Preise. Diese Auszeichnungen sollen die kreativen Ideen und Ansätze der jungen Köch:innen würdigen, die sich für einen positiven gesellschaftlichen Wandel durch die Kraft des Essens einsetzen.

- **S.Pellegrino Social Responsibility Award:** Die S.Pellegrino Social Responsibility Award wird von der Sustainable Restaurant Association verliehen, die Food Made Good ins Leben gerufen hat – das größte Nachhaltigkeitsprogramm in der Gastronomie. Diese globale Gemeinschaft setzt sich für die Förderung von Nachhaltigkeit im Gastgewerbe ein. Das preisgekrönte Gericht verkörpert das Prinzip, dass Lebensmittel am besten schmecken, wenn sie das Ergebnis sozial verantwortlicher Praktiken sind. Das bezieht sich vor allem auf die Beschaffung und ökologische Anforderungen. Es vereint kulinarischen Genuss mit sozialem und ökologischem Engagement.
- **Acqua Panna Connection in Gastronomy Award:** Der/die von den Mentor:innen ausgewählte Gewinner:in dieses Preises wird ein Gericht zubereiten, das das kulinarische Erbe seiner/ihrer Heimatregion repräsentiert. Das Gericht sollte traditionelle kulinarische Techniken und persönliche moderne Visionen verbinden und eine Brücke zwischen der Vergangenheit und der Zukunft schlagen;
- **Fine Dining Lovers Food for Thought Award:** Dieser Preis wird von der Online-Community der Fine Dining Lovers vergeben und geht an den Young Chef, der seine persönlichen Überzeugungen am besten durch ein charakteristisches Gericht zum Ausdruck bringt;

Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Informationen zur S.Pellegrino Young Chef Academy

Die Gastronomie verfügt über das Potenzial, die Gesellschaft zu verändern und eine inklusivere, nachhaltigere Zukunft zu schaffen. Aber dazu bedarf es Talent. Daher hat S.Pellegrino die S.Pellegrino Young Chef Academy ins Leben gerufen, eine Plattform, die die nächste Generation kulinarischer Talente anziehen, vernetzen und fördern soll. Durch Schulungen, Mentoring und die Möglichkeit, Erfahrungen zu sammeln, sowie die Teilnahme am größten Kochwettbewerb weltweit bietet sie ein inspirierendes Umfeld für aufstrebende Köche.

Die Akademie steht Mitgliedern aus über 70 verschiedenen Ländern offen und sorgt dafür, dass Talente nicht aufgrund ihrer geographischen Lage, ihrer ethnischen Zugehörigkeit oder ihres Geschlechts benachteiligt werden. Sie ist ein Ort, an dem leidenschaftliche junge Köch:innen mit den einflussreichsten Vertreter:innen der internationalen Gastronomie zusammenkommen und an dem sie gemeinsam eine inspirierende kulinarische Community schaffen.

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. mit Sitz in Mailand, Italien. Diese Produkte, die in mehr als 150 Ländern über Filialen und Händler auf allen fünf Kontinenten vertrieben werden, stehen für Qualität und etablierte Exzellenz. Sie interpretieren den italienischen Stil weltweit perfekt als eine Synthese aus Genuss, Gesundheit und Wohlbefinden. Sanpellegrino S.p.A. wurde 1899 gegründet und ist mit seinem Angebot an Mineralwässern, alkoholfreien Aperitifs und Drinks Marktführer im Getränkesektor Italiens.

Sanpellegrino hat sich schon immer für Wasser als wertvollstes Gut des Planeten eingesetzt und arbeitet verantwortungsbewusst und leidenschaftlich daran, dass diese Ressource eine sichere Zukunft hat.