

Die Suche nach der nächsten Generation kulinarischer Talente startet mit der siebten Ausgabe der S.Pellegrino Young Chef Academy Competition

Am 16. Februar ist die Bewerbungsphase gestartet. Bewerben können sich die talentiertesten Köche unter 30 Jahren.

MAILAND, 16. Februar 2026 /PRNewswire/ -- S.Pellegrino gibt den Start der siebten Ausgabe der **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition** bekannt. Bei dieser weltweiten Initiative werden die vielversprechendsten jungen Köche unter 30 Jahren ermittelt und gefördert. Der Wettbewerb ist vier Monate lang für Bewerbungen geöffnet und bietet aufstrebenden kulinarischen Talenten aus aller Welt die Möglichkeit, sich auf einer internationalen Bühne zu präsentieren und die Zukunft der Gastronomie mitzugestalten.

Die S.Pellegrino Young Chef Academy ist mehr als ein Kochwettbewerb. Sie versteht sich als Plattform zur Entdeckung von Talenten, zur Förderung von Kreativität und zur Unterstützung junger Köche bei der Entwicklung ihrer eigenen kulinarischen Handschrift. Durch Mentoring-Programme und den Austausch mit einflussreichen Persönlichkeiten der Gastronomie bietet die Akademie die Möglichkeit, die eigene Karriere gezielt voranzutreiben und internationale Sichtbarkeit zu erlangen.

Der Wettbewerb bringt Köche aus der ganzen Welt zusammen. Sie werden in 15 Regionen eingeteilt sind und von der **ALMA, der Internationalen Schule für italienische Kochkunst**, ausgewählt. Die in die engere Wahl gekommenen Köche treten in 15 regionalen Vorentscheiden gegeneinander an. Die regionalen Gewinner ziehen dann ins große Weltfinale ein. Während des gesamten Wettbewerbs werden die Köche anhand von drei Kriterien bewertet: technisches Können, Kreativität und persönliche Überzeugung.

Ein zusätzlicher Vorteil der Teilnahme an der S.Pellegrino Young Chef Academy ist **die neue Mentoren-Initiative**, mit der die Akademie junge Köche über den Wettbewerb hinaus unterstützt. Im Rahmen dieser Initiative wird **Ardy Ferguson**, der Gewinner des Wettbewerbs 2024-25, drei Wochen lang an der Seite von zwei international renommierten Köchen arbeiten. **Julien Royer** und **Jeremy Chan**, **die bei der letzten Ausgabe des Wettbewerbs der Jury angehörten, begleiten ihn in dieser Zeit.** Die Mentorenschaft soll einen professionellen Austausch auf höchstem Niveau ermöglichen und zugleich zukünftige Bewerber zur Teilnahme inspirieren.

Ardy Ferguson, der **Gewinner der Ausgabe 2024-25**, sagt über seine Erfahrungen: *„Die S.Pellegrino Young Chef Academy war eine unvergessliche Erfahrung und hat mir Möglichkeiten eröffnet, von denen ich nicht einmal zu träumen gewagt hätte.. Die Chance, mit Köchen, die ich sehr bewundere, weiterzulernen, ist unglaublich. Sie gibt mir die Möglichkeit, mein Handwerk weiterzuentwickeln und auf allem aufzubauen, was die Akademie bietet.“*

Julien Royer, Gründer und Chefkoch des Odette in Singapur, fügte hinzu: *„Die S.Pellegrino Young Chef Academy bietet jungen Köchen eine außergewöhnliche Gelegenheit, sich auf einer globalen Bühne auszuprobieren. Die Reise zum großen Finale ist intensiv und anspruchsvoll, aber auch unglaublich lohnend. Sie spornt die Köche an, ihre Fähigkeiten zu verfeinern, ihre Vision zu verdeutlichen und sowohl beruflich als auch persönlich zu wachsen. Die Akademie schafft ein Umfeld, in dem Talente gefordert und gefördert werden und in dem sie den Raum erhalten, sich wirklich zu entfalten.“*

Jeremy Chan, Gründer und Küchenchef des Restaurants Ikoyi in London, kommentierte: *„Was die S.Pellegrino Young Chef Academy so besonders macht, ist ihr Fokus auf Individualität und Überzeugung. Kochen auf höchstem Niveau erfordert ebenso viel Überzeugung wie Können, und dieser*

Wettbewerb gibt jungen Köchen den Raum und das Vertrauen, ihre eigene Stimme zu entwickeln. Die Möglichkeit, diesen Prozess zu unterstützen und mit Köchen in einem so prägenden Moment ihrer Karriere zusammenzuarbeiten, ist unglaublich bereichernd."

Für die siebte Auflage des Wettbewerbs können sich Köche unter 30 Jahren bis zum 9. Juni 2026 über die offizielle Bewerbungsplattform [bewerben](#). Die Kandidaten sind aufgefordert, ein Gericht einzureichen, das ihre persönliche Überzeugung, ihre technischen Fähigkeiten und ihre Kreativität widerspiegelt.

Wie in den vergangenen Jahren werden in der ersten Auswahlphase Kandidaten bestimmt, die in die 15 regionalen Vorentscheide einziehen, die in verschiedenen Weltregionen stattfinden. Die jeweiligen Gewinner qualifizieren sich für das große Weltfinale. Dort präsentieren sie ihre Gerichte einer Jury aus international anerkannten Köchen. Neben dem Wettbewerb um den Haupttitel haben die Teilnehmenden zudem die Möglichkeit, drei Sonderpreise zu gewinnen. Diese würdigen die soziale Verantwortung, die Verbundenheit mit dem kulinarischen Erbe und den Ausdruck der persönlichen Überzeugung durch das Gericht.

Um mehr über den Wettbewerb zu erfahren, besuchen Sie bitte sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Informationen zu S.Pellegrino und Acqua Panna

S.Pellegrino und Acqua Panna sind internationale Marken der Sanpellegrino S.p.A. mit Sitz in Mailand. Ihre Produkte werden in über 150 Ländern vertrieben und steht seit mehr als 125 Jahren für Premiumqualität und italienischen Lebensstil. Mit seiner feinen Perlage und seinem charakteristischen Mineralienprofil gilt S.Pellegrino als feste Größe in Gastronomie und Handel.

Die Sanpellegrino S.p.A. zählt zu den führenden Unternehmen im italienischen Getränkektor und verfügt über ein breites Portfolio aus Mineralwässern, alkoholfreien Aperitifs und Premium-Erfrischungsgetränken. Als Hersteller von Mineralwasser engagiert sich das Unternehmen seit jeher für den Schutz und die Förderung von Wasser als lebenswichtige Ressource – verantwortungsvoll und mit dem Ziel, höchste Qualität langfristig zu sichern.