

PRESSEMELDUNG

S.Pellegrino Young Chef 2015: Tobias Wussler „kocht“ sich mit einem Eis ins Finale nach Mailand

Nachwuchskoch vertritt Deutschland und Österreich beim internationalen Kochwettbewerb



Nachwuchskoch Tobias Wussler (Mitte) hat das Finalticket für den „S.Pellegrino Young Chef 2015“ Wettbewerb in Mailand gelöst. Sven Elverfeld, Nobert Rosen (Nestlé Waters, Vertriebsdirektor), Nicole Weißig (Nestlé Waters, Senior Brand Manager), Nils Henkel, Karl Obauer und Karlheinz Hauser (v.l.) gratulierten dem Gewinner des nationalen Vorentscheids. – Foto: S.Pellegrino

Frankfurt, den 23. Februar 2015 – Große Überraschung beim deutsch-österreichischen Vorentscheid zum „S.Pellegrino Young Chef 2015“ Kochwettbewerb: Ein Milcheis vom Tannengrün schaffte es am Montag auf das Siegertreppchen. Der 26-jährige Tobias Wussler aus Gengenbach im Schwarzwald bewies mit seinem Gericht viel Mut und noch mehr handwerkliches Geschick. „Seine Eiskreation konnte uns mit feinen Aromen, abwechslungsreichen Texturen und einem interessanten Gesamtkonzept ganz und gar überzeugen“, begründete Jury-Sprecher und Sternekoch Nils Henkel die Entscheidung.

Goldforelle auf Topinambursand, Entenleber mit Shrimps und Himbeeressig oder eine Komposition der besten Produkte des Wattenmeeres – Die zehn Teilnehmer des nationalen Vorentscheides zum „S.Pellegrino Young Chef 2015“ Wettbewerbs zeigten sich kreativ. „Wir haben viele gute Teller gesehen“, lobte Spitzenkoch Sven Elverfeld, der zusammen mit seinen Kollegen Karl Obauer, Karlheinz Hauser und Nils Henkel die hochkarätig besetzte Jury bildete. Aber nur einer der talentierten Nachwuchsköche konnte am Montag in Frankfurt das Ticket für das internationale Finale in Mailand lösen. „Bei so vielen starken Hauptgerichten im Wettbewerb, haben wir uns die Entscheidung für ein Milcheis nicht leicht gemacht“, gab Karl Obauer Einblicke in die Arbeit der Jury. „Aber letztendlich ist es egal, ob das Gericht um ein Steak, eine Möhre oder ein Eis herum entwickelt wurde“, so Karlheinz Hauser. Das Gesamtkonzept, die Auswahl bester Zutaten und die meisterhafte Zubereitung würden zählen. Und genau diese Kombination hätte Tobias Wussler und seiner Eiskreation aus Tannengrün, Wacholderbeeren und schwarzem Nussessig den verdienten Sieg eingebracht.

Über 3.600 Bewerbungen für nur 20 Finalplätze

Schon in der Bewerbungsphase konnte Tobias Wussler mit seinem „Milcheis vom Tannengrün“ gute Noten einheimsen und sich so einen Platz unter den zehn besten Nachwuchsköchen Deutschlands und Österreichs sichern. Die Konkurrenz war beachtlich: Mehr als 3.600 Bewerbungen aus 191 Ländern musste das renommierte Kochinstitut ALMA („International School of Italian Culture“) im Vorfeld sichten. Erst dann stand fest, welche zehn Teilnehmer sich pro Land/Region – hiervon gibt es weltweit insgesamt 20 – für die nationalen Vorentscheide qualifizieren.

Auf in die nächste Runde – Jetzt kommt Mode ins Spiel

Tobias Wussler repräsentiert Deutschland und Österreich im Finale des internationalen Kochwettbewerbs „S.Pellegrino Young Chef 2015“. Daneben wird es für den Sous Chef (Landhaus Bacher, Mautern an der Donau / Niederösterreich) auch noch auf einem ganz anderen Feld spannend. Er bekommt in Kürze einen besonderen Partner zugeteilt. In Kooperation mit der Vogue ITALIA werden nämlich junge Mode-Designer ausgewählt, die gemeinsam mit den nationalen Finalisten des „S.Pellegrino Young Chef 2015“ ein Tandem bilden. Was dann passiert, verspricht ein echter Hingucker zu werden: Die Fashion-Profis lassen sich von den Gerichten des Wettbewerbs inspirieren und interpretieren die kulinarischen Kompositionen ihrer Partner als Mode. Wir dürfen gespannt sein, wie sich „Milcheis vom Tannengrün“ auf dem Laufsteg machen wird.

Ihre Premiere feiern die außergewöhnlichen Entwürfe dann, wie könnte es besser passen, in der Modehauptstadt Mailand. Dort winken am 26. Juni beim großen Finale auf der Expo gleich zwei Preise: Der „S.Pellegrino Young Chef 2015“, den eine internationale Jury (u.a. Massimo Bottura, Joan Roca und Yoshihiro Narisawa) ermittelt, sowie die Auszeichnung für das beste Duo „Best Couple Chef/Designer 2015“. Bei diesem Sonderpreis entscheidet die Gunst des Publikums.

Das Bildmaterial können Sie hier herunterladen:

www.pureperfection.com/SP-Award-2015.zip

S.Pellegrino Young Chef 2015

Der „S.Pellegrino Young Chef 2015“ ist ein Kochwettbewerb, den S.Pellegrino weltweit ausgeschrieben hat. Zwanzig Kochtalente aus aller Welt werden im Juni 2015 auf der Expo in Mailand um die begehrte Auszeichnung kämpfen. Wer sich für das große Finale qualifiziert, entscheidet sich bei nationalen Vorentscheiden. Der Clou in 2015: Die „Signature Dishes“ der Finalisten dienen Designern als Inspirationsquelle für Kleidungsstücke. Ein kulinarisch-modischer Wettbewerb, der zusammen mit VOGUE Italia veranstaltet wird.

Über S.Pellegrino und Acqua Panna

Fine Dining Waters – das sind die beiden italienischen Mineralwässer S.Pellegrino und Acqua Panna aus dem Hause Nestlé Waters. S.Pellegrino entspringt in der nahezu unberührten Natur der lombardischen Alpen. Seine Reinheit verdankt es dem langen Weg durch dicke Schichten Dolomit- und Gipsstein. Neutral im Geschmack und ausgewogen mineralisiert, sensibilisiert es den Gaumen für Aromen, ohne sie zu überdecken. Zusammen mit Acqua Panna, dem stillen Mineralwasser der Toskana, bildet S.Pellegrino das exzellente Zusammenspiel zweier Klassiker. Köche und Sommeliers aus aller Welt empfehlen die beiden Mineralwässer als Begleiter feiner Speisen und erlesener Weine.

Ihr Pressekontakt:

Ingo Porstmann, S.Pellegrino & Acqua Panna, c/o Pure Perfection PR GmbH
Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin, Telefon 030-44 30 8220, ip@pureperfection.com



Das Gewinnergericht: Milch eis vom Tannengrün



Tobias Wussler bei der Zubereitung



Die Nachwuchsköche des nationalen Vorentscheids: David Rink, Jan Nolte, Felix Rommel, Jan-Philipp Berner, Ronny Bell, Alexander Djolai, Erik Scheffler, Julian Becker, Philipp Lange, Tobias Wussler (v.l.)