

PRESSEMITTEILUNG

Deutschland gewinnt erstmals Kategorie des Falstaff Young Talents Cups

Mit dem jährlich stattfindenden Young Talents Cup fördert das Branchenmagazin Falstaff Profi bereits zum siebten Mal aktiv den Nachwuchs. In der Kategorie Gemüseküche konnte sich nun zum ersten Mal ein Baden-Württemberger durchsetzen: Chef de Partie Anton Lebersorger aus dem zweifach besterten Goldberg Restaurant & Winelounge Fellbach erlangte den ersten Platz beim hochwertigen Branchenwettbewerb.

Graz, Juni 2021. „Unser Ziel ist es, dem Nachwuchs nicht nur ein hochkarätiges Netzwerk zu bieten, sondern die jungen Profis zusätzlich zum Wettbewerb mit außergewöhnlichen Challenges und Workshops zu trainieren und sie für spannende Themen zu sensibilisieren“, erläutert Alexandra Gorsche, Falstaff-Profi-Herausgeberin und Initiatorin des Falstaff Young Talents Cups. „Durch die Pandemie und mit ihr verbundene massive Umschulungsmaßnahmen ist das Thema Fachkräftemangel heuer brisanter denn je. Daher ist es uns umso wichtiger, den Nachwuchs zu motivieren und aufzuzeigen, wie großartig unsere Branche ist.“

Der Wettbewerb

Falstaff Profi kürte jüngst im Rahmen des Young Talents Cups die herausragendsten Nachwuchskräfte in den Kategorien Pâtisserie, Gemüseküche und Bar, die Sieger der Kategorien Gastgeber und Küche werden im September ermittelt. Zu den Mitgliedern der prominenten Jury zählen unter anderen Spitzenkoch und Entertainer Mike Süßer, Konditorweltmeisterin Eveline Wild, Haubenkoch Vitus Winkler und die Bartender Kan Zuo und Dominik Wolf.

Die Gewinner

Der Titel „Falstaff Young Talent 2021“ im Bereich Pâtisserie ging an Carla Fink aus der Gastgewerbefachschule am Judenplatz in Wien, in der Kategorie Bar durfte sich



Hans Jörg Prommer aus der Katze Katze in Graz über die begehrte Auszeichnung freuen. Mit Anton Lebersorger aus dem Goldberg Restaurant & Winelounge Fellbach, der sich im Bereich Gemüseküche durchsetzen konnte, war erstmals ein Deutscher unter den Preisträgern. „Die Stimmung war unglaublich und die jungen Profis wahnsinnig motiviert. Es ist großartig, Teil dieser tollen Erfolgsgeschichte des Falstaff Young Talents Cups zu sein“, resümiert Jurymitglied Mike Süßer.

Gegeneinander antreten? Aber sicher!

Der Young Talents Cup fand unter strengen Hygieneauflagen und mit Sicherheitsmaßnahmen wie einer eigenen Teststraße inklusive 3-G-Regelung oder Temperaturmessung für die Beteiligten statt, zusätzlich wurden alle Bereiche von den Hygienepartnern Hollu und Ozonos Aircleanern ausgestattet. „Covid-19 wirkt wie ein Brennglas auf den Fachkräftemangel in Gastronomie und Hotellerie, und die richtigen Konzepte sowie ein verantwortungs- und respektvoller Umgang mit den Regeln und Auflagen sind für uns selbstverständlich“, erklärt Initiatorin Alexandra Gorsche.

Die Preise

Die Gewinner konnten sich über Sachpreise im Wert von 10.000 Euro freuen, darunter beispielsweise eine von der 11er Nahrungsmittel GmbH zur Verfügung gestellte Genussreise ins Montafon, ein Gin-Jahres-Sponsorvertrag von Klettis Genussboutique, Fachbücher aus dem Matthaes Verlag, Hemden von Harryson, Magnumflaschen von Traunsecco, Messersets von Idee-Exclusiv Pfurtscheller sowie Gutscheine und Geschenkkörbe von Transgourmet und Metro. Darüber hinaus erwartet die Gewinner in den jeweiligen Kategorien ein Sieger-Porträt im Magazin Falstaff Profi, ein Falstaff-Profi-Jahresabo, die Aufnahme in den Falstaff-Profi-Club und der Young-Talents-Cup-Pokal, designt und produziert von Dreikant.



Über den Falstaff Young Talents Cup

Der Falstaff Young Talents Cup wurde 2015 mit den Kategorien Küche und Gastgeber ins Leben gerufen. 2019 folgte die zusätzliche Kategorie Pâtisserie, 2020 kamen Bar und Gemüseküche hinzu.

Immer weniger Jugendliche entscheiden sich für eine Karriere in Hotellerie und Gastronomie. Mit der Eventreihe Falstaff Young Talents Cup kürt Falstaff Profi die besten Nachwuchskräfte der Branche mit dem Ziel, den Berufsnachwuchs aktiv zu fördern und zu motivieren.

Weitere Informationen finden Sie unter <https://youngtalents.falstaff-profi.com/>



Anton Lebersorger; weiteres Bildmaterial und eine Übersicht der Bildtexte finden Sie [hier](#) (Fotocredits ©Cornelia Leitgeb).

Kontakt:

Gourmet Connection GmbH
Patricia Freyer
Telefon: + 49 (0) 69 - 2578128-15
p.freyer@gourmet-connection.de

Wenn Sie keine Mitteilungen mehr zum Falstaff Young Talents Cup empfangen möchten, wenden Sie sich bitte an p.freyer@gourmet-connection.de.



Die Jury im Überblick

Jury Bar

Dominik Wolf (Viertel 4)
Kan Zuo (The Sign)
Grullon Rodriguez Amador (Rangoon Bar)
Oltion Mehmetai Churchill (The Churchill Bar)
Innocent Ntawihiga (Cohibar)
Sebastian Heindl (Falstaff-YTC-Sieger 2020)

Jury Gemüseküche

Vitus Winkler (Kräuterreich by Vitus Winkler)
Klemens Schraml (Rau – Nature based cuisine)
Siegfried Kröpfl (Gastronomie-Consultler)
Christoph Hellwagner (Dean & David)
Herbert Fritsch (Mangolds)
Philipp Dyczek (Artis)
Peter Lehner (Tian)
Aaron Waltl (Metro)
Tolga Kaynak (Falstaff-YTC-Sieger 2020)

Jury Pâtisserie

Eveline Wild (Der WILDe Eder)
Thomas Naderer (Pâtisserie Naderer)
Dominik Fitz (Einfach Fitz – Die Zuckerbäcker)
Robert Ferstl (Nullneun)
Alexander Kühn (Goldhelm Schokoladen Manufaktur)
Jürgen Vsetecka (Chief of Sugar)
Benjamin Schröder (Restaurant Apron)

Die Finalisten im Überblick

Kategorie Bar

Hans Jörg Prommer aus der Katze Katze in Graz erlangte den ersten Platz. Der zweite Platz ging an Daniel Süle aus Das Sonnreich Loipersdorf, der dritte Platz an Leon Rass aus den Tourismusschulen Villa Blanka.

Alexander Hönigsberger aus der HLT St.Pölten
Hans Jörg Prommer aus der Bar Katze Katze
Samantha Hübner aus der HBLA St. Pölten
Leon Rass aus den Tourismusschulen Villa Blanka
Felix Pachschwöll aus der HLT Krems
Alessio Scholl aus dem Hotel Jagdhof, Sheraton am Fuschlsee
Daniel Süle aus Das Sonnreich
Linda Wolf aus KTS Villach
Christoph Zimmermann aus der Höheren Lehranstalt für Tourismus Pannoneum



Kategorie Gemüseküche

Anton Lebersorger aus dem Goldberg Restaurant & Winelounge Fellbach erlangte den ersten Platz. Der zweite Platz ging an Wilhelm Thurner aus den Tourismusschulen Villa Blanka, der dritte Platz an Zoe Kaspar aus der HBLA Bergheidengasse.

Kerstin Fleissner aus der GAFA Wien

Anton Lebersorger aus Goldberg Restaurant & Winelounge Fellbach

Zoe Kaspar aus der HBLA Bergheidengasse

Lena Sternig aus der Fachberufsschule Warmbad Villach

Lena Kurz aus der HLT Krems

Wilhelm Thurner aus den Tourismusschulen Villa Blanka

Kategorie Pâtisserie

Carla Fink aus der GAFA Wien erlangte den ersten Platz. Der zweite Platz ging an Artemis Karavani aus dem Andaz Vienna, der dritte Platz an Monika Bernhofer aus HTLLMT Meisterschule Bäcker und Konditormeister.

Carina Andress aus der HBLA Bad Leonfelden

Sophia Maria Jehle aus den Tourismusschulen Villa Blanka

Monika Bernhofer aus HTLLMT Meisterschule Bäcker und Konditormeister

Artemis Karavani aus dem »Andaz Vienna«

Carla Fink aus der GAFA Wien

Vanessa Ries aus der Hotelfachschule Klessheim

Christina Hinterhauser aus der GAFA Wien

Christian Schmitz aus der HBLA Bad Leonfelden

