

PRESSEMITTEILUNG

Falstaff Profi ehrt Heiko Antoniewicz mit dem Innovationspreis

Seit 2015 werden im Zuge des Falstaff Young Talents Cup nicht nur junge Nachwuchstalente ausgezeichnet, sondern auch Persönlichkeiten, die sich besonders um die Branche verdient gemacht haben. Dieses Jahr ging der Innovationspreis an Spitzenkoch und Impulsgeber Heiko Antoniewicz, der sich nicht nur als Vorbild für die neue Generation sieht, sondern auch umgekehrt: „Dieses Unverbraachte, das die Jugend hat, das brauchen wir Alten manchmal. Denn so können wir uns auch immer wieder hinterfragen – wir brauchen diesen intellektuellen Spirit.“

Graz, September 2021. Heiko Antoniewicz ist mehr als nur Koch. Schließlich steht er für Neugier, Pionier- und Entdeckergeist, betrachtet Gastronomie und Kochen aus der Vogelperspektive und entwickelt immer wieder neue Food-Konzepte und Methoden. Der Anspruch des intuitiven Entdeckers: Lebensmittel bestmöglich verwerten. Dabei helfen ihm Kopf und Herz mindestens ebenso wie der Bauch.

Ideengeber, Inspirator, Kreativeur, Suchender

Antoniewicz erkennt Trends, bevor sie welche werden, und ist somit richtungsweisendes Mitglied der Gastrobranche. Der 55-Jährige kann bereits auf zahlreiche Auszeichnungen zurückblicken, so wurde sein Buch „Fingerfood“ im Rahmen des Gourmand World Cookbook Awards zum innovativsten Kochbuch der Welt gewählt, das Buch „Brot“ zum besten Brotbuch der Welt. Mehrfach wurde er vom Magazin Port Culinaire als Impulsgeber geehrt, 2018 erhielt er den Titel Bester Koch in Deutschland.

Wer den Entdeckergeist und die ganz eigene Sicht des gebürtigen Dortmunders auf die Gastronomie erleben möchte, kann das im Rahmen von Workshops, Seminaren, Vorträgen oder Show-Cooking-Events tun. In Antoniewiczs Kochakademie und

Küchenlabor wird das Kochen lebendig, er gibt sein Wissen an Köche, Produktentwickler und -designer, Gastronomen und alle weiter, die Lebensmittel professionell betrachten.

Alle Sieger

Der Falstaff Young Talents Cup 2021 im Bereich Pâtisserie ging an Carla Fink aus der Gastgewerbefachschule am Judenplatz, die Kategorie Bar konnte Hans Jörg Prommer aus der Katze Katze in Graz für sich entscheiden. Anton Lebersorger aus dem Goldberg Restaurant & Winelounge Fellbach setzte sich in der Gemüseküche durch, die Kategorie Küche entschied Minh Quang Nguyen aus der Gastgewerbefachschule am Judenplatz für sich. Bester Gastgeber wurde der erst 16-jährige Simon Wieland aus dem Falkensteiner Schlosshotel Velden.

Über den Falstaff Young Talents Cup

Der Falstaff Young Talents Cup wurde 2015 in den Kategorien Küche und Gastgeber ins Leben gerufen. 2019 folgte die zusätzliche Kategorie Pâtisserie, 2020 kamen Bar und Gemüseküche hinzu. Zusätzlich wird jedes Jahr eine herausragende Branchenpersönlichkeit geehrt.

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. „Besonders aufgrund der Pandemie und den daraus resultierenden Umschulungen steht die Branche vor einem massiven Fachkräftemangel“, so Alexandra Gorsche, Initiatorin des Young Talents Cups und Herausgeberin von Falstaff Profi. „Wir wollen alles daransetzen, die Gastronomie auch in der öffentlichen Wahrnehmung wieder zu dem attraktiven Arbeitgeber zu machen, der sie ist.“

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



Heiko Antoniewicz; weiteres Bildmaterial 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.