

PRESSEMITTEILUNG

Deutschland auf ganzer Linie erfolgreich beim Falstaff Young Talents Cup 2022

Erstmals gewinnt ein Baden-Württemberger beim Falstaff Young Talents Cup in gleich zwei Kategorien: Valentin Krehl aus dem Goldberg Restaurant und Winelounge in Fellbach ging aus der Instagram-Alaska Seafood Challenge als Sieger hervor und konnte außerdem den dritten Platz in der Kategorie Küche für sich entscheiden. Der Bayer Michael Kracker aus dem Hotel Sonnenalp in Ofterschwang mixte sich unter den Bartendern auf den zweiten Platz.

Graz, Mai 2022. Falstaff Profi kürt die vielversprechendsten Nachwuchskräfte der Branche in fünf Kategorien, am 9. Mai fand das Finale für Bar und Küche in Krems statt. Die prominente Fachjury um Toni Mörwald, Sören Herzig, Kan Zuo und Adi Bittermann wählte zwei der drei deutschen Finalisten aufs Siebertreppchen. Am 13. Juni findet das Finale in den Kategorien Gemüseküche und Gastgeber, am 15. Juni in der Kategorie Pâtisserie statt.

Die Gewinner

Der Titel Falstaff Young Talent 2022 im Bereich Bar ging an Melina Christina Gugusis von der Freindal Wirtschaft im österreichischen Villach. Den zweiten Platz sicherte sich Michael Kracker aus dem Hotel Sonnenalp in Ofterschwang, den dritten Yannick Beron von der HLF Krems.

In der Kategorie Küche erreichte Bernhard Mayer vom Modul Wien den ersten Platz, gefolgt von Hanna Müller von der KTS Villach und Valentin Krehl aus dem Goldberg Restaurant und Winelounge in Fellbach.

Außerdem gab es erstmals einen eigenen Sonder-Hygienepreis by Tork, der ebenfalls an Hanna Müller von der KTS Villach ging. Die Instagram Déjà-Vu-Challenge konnte Melina Christina Gugusis, die Instagram Alaska-Seafood-Challenge Valentin Krehl für sich entscheiden. Juror und Branchengröße Toni Mörwald zeigt sich beeindruckt vom Biss und Können der jungen Profis: „Wir haben



großartige Leistungen gesehen, und es gehört sehr viel Mut dazu, sich so einem Wettbewerb zu stellen.“

Der wohl hochwertigste Branchenwettbewerb

Die Gastronomie hat nicht erst seit der Pandemie mit Nachwuchsproblemen zu kämpfen. Deshalb fördert Falstaff Profi den Branchennachwuchs schon lange aktiv, unter anderem mit dem Wettbewerb Young Talents Cup. Er findet über das Jahr verteilt in den fünf Kategorien Bar, Gemüseküche, Pâtisserie, Gastgeber und Küche statt. „Mehr denn je nehmen wir in den letzten zwei, zweieinhalb Jahren Probleme in der Branche, Umschulungen und einen daraus resultierenden massiven Fachkräftemangel wahr“, erklärt Alexandra Gorsche, Falstaff-Profi-Herausgeberin und Initiatorin des Falstaff Young Talents Cups. „Es war nie notwendiger, den Nachwuchs zu motivieren und aufzuzeigen, wie großartig unsere Branche ist“. Ziel ist, den jungen Profis ein hochkarätiges Netzwerk zu bieten und sie zusätzlich zum Wettbewerb mit außergewöhnlichen Challenges und Workshops für spannende Themen zu sensibilisieren.

Die Preise

Die Gewinner konnten sich neben Sachpreisen im Wert von 10.000 Euro über eine Reise nach Paris mit einer Trainings-Session und Bar-Tour mit dem Angostura® Global Brand Ambassador Daniyel Jones oder eine Reise nach Mosbach zur Produktion des Premium-Gins Inge & der Honigbär inklusive eines Gin-Workshops mit Eric Kletti freuen. Außerdem erwarteten die Nachwuchsprofis Sachpreise wie ein Jahresbedarf Angostura® Bitters von Bauer Spirits, Gewürzboxen von StaySpiced!, Global-Kochmesser von Idee-Exclusiv Pfurtscheller, Champagner von Nicolas Feuillatte und Gutscheine und Geschenkkörbe von Metro, Tork und Transgourmet. Darüber hinaus erhalten die Sieger ein Porträt im Falstaff Profi Magazin, ein Falstaff Profi Jahresabo, die Aufnahme in den Falstaff Profi Club und den YTC-Pokal, designed und produziert von Dreikant.

Ein sicheres Hygiene-Konzept

Der Young Talents Cup fand unter strengen Hygieneauflagen und mit Sicherheitsmaßnahmen wie einer eigenen Teststraße inklusive 3-G-Regelung statt, zusätzlich wurden alle Bereiche vom Hygienepartner Tork ausgestattet.

Über den Falstaff Young Talents Cup

Der Falstaff Young Talents Cup wurde 2015 von Heimo Jessenko und Alexandra Gorsche 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/>



Von links nach rechts: Kai Opferkuch (Nicolas Feuillatte), Heimo Jessenko (Falstaff Profi), Matthias Lienbacher (Dreikant), Andreas Artner (Metro), Valentin Krehl (2. Platz Kategorie Küche), Herbert Kiesel (Metro), Alexandra Gorsche, Silvana Stückler (Metro), Sonja van der Linden (Tork), Lukas Walchhofer (StaySpiced!) und Peter Skacel (Transgourmet). Fotocredit: ©Katharina Schiffel

Bildmaterial der Jury finden Sie [hier](#), der Siegerehrung [hier](#) und weitere Fotos [hier](#); eine Übersicht der Bildtexte gibt es am Ende dieser Meldung (Fotocredits ©Katharina Schiffel).

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

Küche

Adi Bittermann (Genusswirthaus Bittermann)
Vitus Winkler (Kräuterreich by Vitus Winkler)
Klemens Schraml (Rau – Nature based cuisine)
Minh Quang Nguyen (Young Talent Sieger 2021)
Toni Mörwald (Spitzenkoch & Unternehmer)
Jürgen Gschwendtner (Meissl & Schadn)
Sören Herzig (Restaurant Herzig)
Michael Gubik (Heunisch & Erben)
Oliver Lucas (Restaurant Grace)
Walter Leidenfrost (Restaurant Fuhrmann)
Lucas Lacina (Weinbistro Mast)

Bar

Kan Zuo (The Sign)
Sigrid Schot (Hammond Bar)
Dominik Wolf (Viertel 4)
Gerhard Tsai (Tür 7)
Michael Horak (Spelunke)

Die Finalisten im Überblick

Küche

Martin Hochwimmer, Dorf Alm Flachau
Hanna Müller, KTS Villach
Valentin Krehl, Goldberg Restaurant und Winelounge Fellbach
Stefan Pock, Tourismusschulen Bad Gleichenberg
Bernhard Mayer, Modul Wien
Timo Reicher, Der Steirerhof

Bar

Leonie Markus, HLTW 13 Bergheidengasse
Eszter Kovacs, Aqua Dome-Tirol Therme Längenfeld
Yannick Beron, HLF Krems
Miriam Hahn, Mittermeiers Hospitality GmbH & Co. KG
Alexander Malle, Christopfers im Golfclub Dellach
Melina Christina Gugusis, Freindal Wirtschaft
Vlad Zabrodsky, Salon Böckermann Velden
Michael Kracker, Hotel Sonnenalp in Ofterschwang
Tobias Hainzl, Modul der WK Wien



Bildtexte

Bar_KatharinaSchiff: Die Bar-Jury: Michael Horak, Kan Zuo, Gerhard Tsai, Dominik Wolf und Sigrid Schot

Küche_KatharinaSchiff: Die Koch-Jury mit den Organisatoren Alexandra Gorsche und Heimo Jessenko: Oliver Lucas, Michael Gubik, Adi Bittermann, Jürgen Gschwendtner, Alexandra Gorsche, Toni Mörwald, Sören Herzig, Minh Quang Nguyen, Walter Leidenfrost, Lucas Lacina, Klemens Schraml, Vitus Winkler und Heimo Jessenko

1_KatharinaSchiff: Melina Christina Gugusis, 1. Platz Kategorie Bar

2_KatharinaSchiff: Michael Kracker, 2. Platz Kategorie Bar

3_KatharinaSchiff: Yannick Beron, 3. Platz Kategorie Bar

4_KatharinaSchiff: Valentin Krehl (2. Platz Kategorie Küche) Bernhard Mayer (1. Platz Kategorie Küche) und Hanna Müller (2. Platz Kategorie Küche)

5_KatharinaSchiff: Alexandra Gorsche, Bernhard Mayer (1. Platz Kategorie Küche), Heimo Jessenko.

6_KatharinaSchiff: Instagram-Déjà-Vu Challenge: Alexandra Gorsche (Falstaff Profi Herausgeberin, Siegerin Melina Christina Gugusis, Matthias Lienbacher (Dreikant) und Stefan Rehl (Dreikant)

7_KatharinaSchiff: Instagram-Alaska Seafood Challenge: Alexandra Gorsche (Falstaff Profi Herausgeberin) Siegerin Valentin Krehl, Matthias Lienbacher (Dreikant) und Stefan Rehl (Dreikant)

8_KatharinaSchiff: Hygienepreis by Tork: Matthias Lienbacher (Dreikant), Alexandra Gorsche (Falstaff Profi Herausgeberin), Siegerin Hanna Müller, Sonja van der Linden (Tork), und Stefan Rehl (Dreikant)

9_KatharinaSchiff: Valentin Krehl (2. Platz Kategorie Küche) mit Matthias Lienbacher (Dreikant)

10_KatharinaSchiff: Kai Opferkuch (Nicolas Feuillatte), Heimo Jessenko (Falstaff Profi), Matthias Lienbacher (Dreikant), Andreas Artner (Metro), Valentin Krehl (2. Platz Kategorie Küche), Herbert Kiesel (Metro), Alexandra Gorsche, Silvana Stückler (Metro), Sonja van der Linden (Tork), Lukas Walchhofer (StaySpiced!) und Peter Skacel (Transgourmet)

