



JUGEND REZEPT CONTEST 2015: SIEGER AUF DER „ALLES FÜR DEN GAST“ GEKÜRT

- C+C Pfeiffer und Vulcano initiierten den Jugend Rezept Contest
- Experten Jury kürte drei Finalisten – Sieger ging aus Online-Voting hervor
- Einwöchiges Praktikum bei Starkoch Johann Lafer als Hauptpreis

C+C Pfeiffer und die steirische **Schinkenmanufaktur Vulcano** kürten im Rahmen des „**Jugend Rezept Contest 2015**“ die kreativsten Nachwuchstalente des Landes. Unter der Dachmarke „**Sterne von morgen**“ – einer von C+C Pfeiffer gestarteten Initiative zur Bündelung von Nachwuchs- und Talentförderungsmaßnahmen – riefen die beiden heimischen Familienunternehmen zum Rezept-Wettbewerb auf. Bis Anfang September konnten Lehrlinge und Schüler ihre Rezeptideen rund um Vulcano Schinkenspezialitäten einreichen. Eine Expertenjury ermittelte aus 30 Rezept-Einreichungen drei Finalisten, der Sieger wurde mittels Online-Publikumswertung gewählt. **Matthias Birnbach**, Absolvent der Gastgewerbefachschule am Judenplatz in Wien konnte mit seiner Siegerkreation „**Süße Sauerei**“ – Speckeis mit Walnussküchlein, Traubenschaum und Salzkaramell – die Fachjury sowie das Publikum überzeugen. Auf den 17-Jährigen Sieger wartet ein einwöchiges Praktikum bei **Starkoch Johann Lafer** in der Stromburg/Deutschland.

„Talent- und Jugendförderung ist uns ein Herzensanliegen. Gerade im Bereich Küche sehen wir großes Potenzial, um kreativen, engagierten Nachwuchs zu fördern. Lehrlinge von heute sind die Küchenchefs von morgen – wenn wir weiterhin ein Land mit weltberühmter Kulinarik sein wollen, müssen wir etwas dafür tun“, erklärt **Thomas Panholzer, Geschäftsführer C+C Pfeiffer**.

Eine „Süße Sauerei“: Speckeis mit Walnussküchlein, Traubenschaum und Salzkaramell
„Speckeis, eine Kuriosität? Ja! Aber in dieser Kombination eine sehr erfrischende und geniale „Sauerei“. Es gibt meiner Meinung nach kein Gericht, das das Produkt Speck so in den Vordergrund stellt wie in ein Dessert. Das Eis harmoniert mit dem nussigen Speck, passend dazu das Nussküchlein, als Erfrischung der Traubenschaum, die prickelnden Trauben und das salzige Karamell“, freut sich Matthias Birnbach, Sieger des ersten Jugend Rezept Contest 2015 über seine außergewöhnliche Kreation.



Finalisten räumen spannende Preise ab

Zweiter wurde Lukas Lebschy (19) mit seiner Kreation „Ziegenkäse im Kürbiskern-Dattel Mantel“, der dritte Platz ging an Raffael Edlinger (16) und sein Rezept „Wachtelbrust mit Sellerie-Zuckermelonen-Risotto und Vulcano Schinken“. Die Finalisten freuen sich über spannende Preise, so erhält der Zweitplatzierte einen Vulcano Schinken mit seinem eingebrennten Namen – der Drittplatzierte erhält das Kochbuch „Küche – Garmethoden & Rezepte“ mit einer persönlichen Widmung von Johann Lafer sowie der Partner.

Franz Habel, Geschäftsführer der Schinkenmanufaktur Vulcano bedankte sich bei den drei Finalisten stellvertretend für alle Teilnehmer für die Teilnahme am Wettbewerb und zeigte sich positiv überrascht über die Kreativität der eingereichten Rezepte.

Mit den Sternen von morgen auf Erfolgskurs:

Lehrlinge und Schüler sind wesentlich für den langfristigen Unternehmenserfolg in der Gastronomie. Im Frühjahr wurde von C+C Pfeiffer die Dachmarke „Sterne von morgen“ ins Leben gerufen, die Initiativen zur Förderung von Nachwuchstalenten bündelt und eine Plattform für Austausch und Informationen bietet.