Datum: 03.02.2022

Engadiner Post
POSTA LADINA

Engadiner Post / Posta Ladina
7500 St. Moritz
081/ 837 90 81
www.engadinerpost.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'082
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Seite: 17
Fläche: 30'308 mm²

Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 571.244

Referenz: 83274563
Ausschnitt Seite: 1/1

Ramon Süsstrunk ist bestes Young Talent

Franca Sofia Obrecht (3.), Ramon Micha Süsstrunk (Sieger) und Ruben Paiano bei der Siegerehrung des Young-Talent-Wettbewerbs. Foto: Steve Hadorn

Gourmet Festival Am Montagabend fand im Rahmen des St. Moritz Gourmet Festivals im Suvretta House die Rangverkündigung und Siegerehrung der «Young Engadine Talents» 2022 statt. Ramon Micha Süsstrunk, Lernender im dritten Lehrjahr bei Küchenchef Gero Porstein im Hotel Waldhaus Sils in Sils-Maria, hat den Wettbewerb gewonnen.

Die 10. Austragung des «Young Engadine Talents»-Wettbewerbs fand im Vorfeld des Festivals statt. Teilgenommen hatten daran diesmal die drei Lernenden Franca Sofia Obrecht und Ramon Micha Süsstrunk, beide Lernende im Hotel Waldhaus Sils in Sils-Maria bei Küchenchef Gero Porstein, sowie Ruben Paiano, Lernender im St. Moritzer Badrutt's Palace Hotel bei Küchenchef Maxime Luvara. Die drei Jungkochtalente hatten sich dabei der anspruchsvollen Wettbewerbsaufgabe gestellt, aus einem Warenkorb, der diesmal mit saisonalen Zutaten gefüllt war, innerhalb von zwei Stunden einen Hauptgang und ein Dessert zu zaubern. Der Kreativität waren dabei keine Grenzen gesetzt. Eine Fachjury beurteilte anschliessend die Gerichte. Neben Fabrizio Zanetti und Roland Jöhri gehörten dieser auch Dario Cadonau, Direktor des In Lain Hotels Cadonau in Brail und Reto Walther, Geschäftsführer des Schweizer Kochverband an. Seit 2020 wird der Wettbewerb vom Schweizer Kochverband unterstützt.

Sieger Ramon Micha Süsstrunk bereitete zum Hauptgang «Hummer auf Süsskartoffelpüree mit Quinoa-Salat und roten Zwiebeln, Koriander, Austern-Seitling und Papaya-Chili-Sauce» zu. Auf Platz zwei gelangte Ruben Paiano aus dem Badrutt's Palace Hotel, auf den dritten Rang Franca Sofia Obrecht (18 Jahre), Lernende im Hotel Waldhaus Sils.

Die drei Platzierten können sich zusammen über das renommierte Diplom hinaus über attraktive Preise freuen: Sie erhielten einen Gutschein für die Teilnahme an einem Probelauf der Junioren-Kochnationalmannschaft des Schweizer Kochverbands und eine Flasche Laurent-Perrier sowie das neue Kochbuch von Heiko Nieder mit persönlicher Grussbotschaft. Den Sieger Ramon Micha Süsstrunk erwartet als Hauptpreis ein mehrtägiges Praktikum bei Spitzenkoch Heiko Nieder in Zürich. «Ich freue mich sehr über die Preise und damit auch auf die Erfahrungen, die ich in Heiko Nieders Küche im The Dolder Grand in Zürich sammeln darf», wird Süsstrunk in der Medienmitteilung zitiert. (pd)

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch