



## Das Engadin zeichnet seine jüngsten Kochtalente aus



Im Rahmen des St. Moritz Gourmet Festivals wurde auch das «Young Engadine Talent 2024» gekürt. Cristian Anton Patscheider holte sich den Titel.

Die elfte Austragung des «Young Engadine Talents»-Wettbewerbs fand im Vorfeld des Gourmet Festivals statt. Teilgenommen hatten die fünf Lernenden Cristian Anton Patscheider, Elia Laurent, Ivan Borges Monteiro, Joana Nina Bürgi und Rayan N'Siri. Die fünf jungen Kochtalente hatten sich dabei der anspruchsvollen Wettbewerbsaufgabe gestellt, aus einem saisonalen Warenkorb innerhalb von zwei Stunden einen Hauptgang und ein Dessert zu kreieren. Der Kreativität waren dabei keine Grenzen gesetzt.

Die Gerichte wurden im Anschluss von einer Fachjury beurteilt. Neben Fabrizio Zanetti vom «Suvretta House» und Spitzenkoch Roland Jöhri gehört auch Dario Cadonau, Direktor des In Lain Hotels Cadonau in Brail/GR, zur Jury. Seit 2020 wird der Wettbewerb zudem vom Schweizer Kochverband unterstützt. Einfach machten es die



Sie haben sich die Podestplätze geholt: Ivan Borges Monteiro (Dritter), Cristian Anton Patscheider (Sieger) und Rayan N'Siri (Zweiter). STEVE HADORN

Teilnehmenden der Jury nicht, aber am Ende konnte Cristian Anton Patscheider vom Hotel Walther in Pontresina/GR den Wettbewerb für sich entscheiden.

### *Schnuppern bei Rolf Fliegau*

Unter anderem begeisterte der Gewinner die Jury mit seinem Hauptgang: pochierter Saibling auf Pastinaken-Espuma an Saibling-Jus, kombiniert mit einem Birnen-Rosmarin-Raviolo, roh ma-

riniertem Stangensellerie und einem Saiblinghaut-Chip. Den zweiten Rang belegt Rayan N'Siri aus dem Hotel Waldhaus Sils/GR und den dritten Rang holte sich Ivan Borges Monteiro vom Sporthotel Pontresina/GR.

Den Sieger erwartet neben weiteren attraktiven Preisen wie einem Essen bei der Junioren-Kochnationalmannschaft als Hauptpreis eine Stage bei Rolf Fliegau in Ascona/GR oder in St. Moritz/GR. (AHU)