

# TalentTicket bringt tolle Kreationen

Die Initiative TalentTicket von Menu System bittet junge Küchentalente aus der Branche vor den Vorhang. Dass es kein Schönwetter-Wettbewerb ist, zeigen die tollen Kreationen, die Talente wie Paten tagtäglich auf die Teller zaubern. Die Siegerehrung findet auf der „Alles für den Gast“ in Salzburg statt.

Der Talentwettbewerb des Schweizer Premium-Herdbauers Menu System geht in Kooperation mit HGV PRAXIS heuer bereits in die dritte Runde. Thomas Lehmann, Geschäftsführer der Menu System Austria GmbH, erklärt im HGV PRAXIS-Gespräch die Motivation für diese Initiative: „Als Menu System

den Wettbewerb 2001 ins Leben gerufen hat, wussten wir noch nicht, wohin die Reise führt. Heute lässt sich sagen: Es ist ein etablierter Wettbewerb, bei dem der Branchennachwuchs im Vordergrund steht. Einerseits hat sich an der Notwendigkeit, das Image für den Kochberuf zu hegen und zu pflegen, wo es nur geht, absolut nichts geändert, andererseits will Menu System damit auch eine gelebte Tradition weiterführen. Wir wollen junge und neue Kochtalente finden, die es sich mit ihrer herausragenden Arbeit verdient haben, im professionellen Sinn nachhaltig gefördert zu werden. Wenn ich mich an die letzten Jahre erinnere, wie viele junge Kochtalente bei uns am Messestand leuchtende Augen bekamen, ist das für mich Indiz genug, weiterzumachen. Modernste Küchentechnik mit jungen, kreativen Talenten auf einen Nenner zu bringen, das ist ein wunderbares Ziel unseres Wettbewerbes“, so Lehmann zu HGV PRAXIS.

„Was muss man nun für das TalentTicket tun?“ Die Antwort: Die tägliche Arbeit im Betrieb wird als Leistungsnachweis herangezogen. Deshalb hat Menu System auch das Vorschlagssystem der Talentpaten eingeführt. Egal ob Wirt, Hotelier oder Küchenchef – jeder, der glaubt, dass in seinem Betrieb eine ambitionierte Köchin oder ein erfolgsorientierter Jungkoch arbeitet, kann seinen Kandidaten für das TalentTicket von Menu System anmelden. Eine Jury wählt unter den eingesendeten Teilnehmern fünf Paare aus. Jeweils ein Talent mit dem dazugehörigen Paten werden – sofern ausgewählt – zu einem Messeauftritt auf dem Stand von Menu System bei der „Alles für den Gast“ in Salzburg eingeladen.



Melanzani mit gebratenem Lauch, Kalbscreme, gerösteten Kerbelwurzeln, Pistazien und Lauchsud – eine Kreation von Lukas Kapeller und Nico Danninger, Pate und Talent aus dem Jahr 2015.



Lukas Kapeller (r.) und Nico Danninger.

Begleitet wird die ganze Initiative durch umfangreiche Berichterstattung von HGV PRAXIS. Traditionell kommt es dann im Juni zu einem großen Fotoshooting in Salzburg. Ausgewählt werden fünf Talente mit ihren Paten, die einerseits mit einem Porträt in HGV PRAXIS vorgestellt werden und andererseits dann zum Abschluss auf der Salzburger „Gast“ mit Urkunde und Sachpreisen von Menu System ausgezeichnet werden.

Bei TalentTicket ist es keineswegs so, dass nur Hauben-Betriebe in Frage kommen. Es gibt auch keine geographische Gewichtung. Der

Premium-Herdbauer ist darauf bedacht, eine bunte Mischung zu bekommen. Und eines sollte man nicht vergessen: Gelungene Kreationen sind nur dann möglich, wenn auch die nötige Hardware – sprich Kochtechnik – stimmt. Menu System ist Marktführer bei maßgefertigten Induktionsherden im Premiumsegment und entwickelt diese Garteknik ständig weiter. Wie z. B. Induktions-Kocher mit Sous-Vide-Funktion, Großkochfeld mit gleichmäßiger Leistung bzw. die Steuerungstechnik Slide-Control, die feinst abgestimmte Temperaturzonen auf dem Kochfeld gewährleistet. –sax

**BRAGARD** **NOSER-INOX**  
Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.

**HGV PRAXIS**

**具良信 GLOBAL**  
CROMOVA 18 Stainless Steel

**RAPS**  
PERFORMANCE INSIDE

INFO

## Aufruf zur Teilnahme

Im Rahmen der TalentTickets 2017 möchten wir Unternehmerinnen und Unternehmer sowie auch Chefköchinnen und Chefköche aufrufen, ihre Talente für eine Nominierung anzumelden.

**Anmeldeschluss:** Montag, 19. Juni 2017

**Inhalt:** Name und Alter Talent, Name Pate, Betrieb und Adresse

**Elektronisch an:** talentticket@menusystem.at

**Schriftlich an:** Menu System Austria GmbH, Steinebach 18, A-6850 Dornbirn

**Bedingungen:** Jungköche/Jungköchinnen 20–28 Jahre alt, mind. 1 Jahr Erfahrung nach Lehrabschluss, deutschsprachig, in Österreich tätig, am Sonntag, 12. 11. 2017, in Salzburg bei der „Alles für den Gast“ anwesend.

Nach Anmeldeschluss werden fünf Talente nominiert, die im November 2017 auf der Herbst-Gast in Salzburg beim Kochevent bei Menu System ihr Können unter Beweis stellen dürfen. Die Nominierten werden telefonisch informiert.