

03.12.2014 - 08:00 Uhr

## Schweizer Jungköche kochen österreichisch / Aus 10 Jungtalenten wurde die Jungköchin des Jahres gekürt



Zürich (ots) -

Was die österreichische Küche mit Schnitzel, Kaiserschmarrn und Salzburger Nockerln so besonders macht, ist ihre illustre Rezeptur aus Geschichten und Gerichten. Ein österreichisches Kochbuch ist zugleich ein Geschichtenbuch, das Einblicke in die liebste Freizeitbeschäftigung der Österreicher gewährt: gemütlich essen und trinken.

Von dieser besonderen Kultur liessen sich auch die Schweizer Kochtalente inspirieren.

Jungköchin des Jahres 2015 bei der marmite youngster selection wurde Andrea Werth vom Gourmet-Restaurant Lampart's in Hägendorf (SO), mit ihrem Gericht «Meine Reise durch die Wachau».

Die Ideen zu diesem Gericht werden wohl auch wieder nach Österreich zurück wirken. Denn Österreichs Gerichte selbst sind echte Weltenbummler. Ohne interkulturellen Austausch wären Klassiker wie der Marillenknödel oder der Tafelspitz niemals zustande gekommen.

In unserem kleinen Genuss-Guide präsentieren wir Ihnen spannende Hintergrundinfos zum Thema Kulinarik und Wein in Österreich und sieben Rezeptklassiker:

[http://www.austria.info/media/17081/mar\\_oew\\_Pocketg\\_A6\\_Screen.pdf](http://www.austria.info/media/17081/mar_oew_Pocketg_A6_Screen.pdf)

Unter [www.austria.info/genussland](http://www.austria.info/genussland) finden sich Rezeptideen und Rezept-Videos, die Marcus G. Lindner, der beste österreichische Koch in der Schweiz, gemeinsam mit «marmite», der Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur, modern interpretiert hat.

Die weiteren Finalisten der marmite youngster selection

Guy Estoppey, vom Gourmet-Restaurant Lampart's in Hägendorf (SO)  
Dave Waelti, von Ragaz Catering, Bern (BE)  
Fabio Galizia, vom Grand Resort Bad Ragaz, Gourmetrestaurant  
Äbtestube, Bad Ragaz (SG)  
Reto Jenal, vom Oberwaid - Kurhaus & Medical Center, St. Gallen (SG)  
Fabienne Dell'Osso, vom Restaurant Brücke, Niedergösgen (SO)  
Fabio Toffolon, vom Restaurant Schöngrün, Bern (BE)  
Dominik Suter, vom Café Haug, Schwyz (SZ)  
Pascal Derksen, Restaurant Blaue Ente, Zürich (ZH)  
Julia Scheuber, Söl'ring Hof, Sylt (D)

Die Österreich Werbung ist einer der Hauptsponsoren der marmite  
youngster selection 2015.

Bitte beachten Sie auch das Rezeptvideo «Tafelspitzsalat», das über  
[www.presseportal.ch/Video](http://www.presseportal.ch/Video) verbreitet wird.

Kontakt:

Carmen Breuss  
Markt Managerin Schweiz  
Österreich Werbung / Office National Autrichien du Tourisme  
Tel. Presse: +41 44 457 10 40  
E-Mail: [carmen.breuss@austria.info](mailto:carmen.breuss@austria.info)  
Presse: <http://newsroom-ch.austria.info>

Ferieninformation und Prospektbestellung  
Tel.: 00800 400 200 00 (kostenlos)  
E-Mail: [ferien@austria.info](mailto:ferien@austria.info)

#### Medieninhalte



*Das Team der Österreich Werbung Zürich mit der marmite youngster 2015 Andrea Werth (in der Mitte, schwarzes Kleid). Weiterer Text über OTS und [www.presseportal.ch/pm/100002277](http://www.presseportal.ch/pm/100002277) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Österreich Werbung/Dominique Schütz"*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100002277/100765503> abgerufen werden.