



Tausche Rezept gegen Flugticket:

Neuseelandhirsch schickt Jungköche ans andere Ende der Welt

Kochwettbewerbe gibt es viele, aber weiter weg reist man mit keinem anderen: Zum dritten Mal gibt Neuseelandhirsch den Startschuss für das **Young Chefs Exchange Program**, bei dem vier junge Köche im Februar 2015 für vier Wochen nach Neuseeland fliegen. Dort arbeiten sie in einigen der besten Restaurants und lernen regionale Top-Produkte, die aufstrebende Gastro- nomieszene sowie Natur und Kultur kennen. Ambitionierte Jungköche können noch bis zum 9. November 2014 mit ihrem Neuseelandhirsch-Rezept bewerben.

„Unsere Zeit in Neuseeland war großartig. Ich habe unzählige berufliche und private Erfahrungen gesammelt, die mich so schnell nicht loslassen werden“, fasst Andreas Högg vier ereignisreiche Wochen zusammen. Gemeinsam mit drei jungen Kollegen erlebte der 22-Jährige Anfang 2014 ein Kochabenteuer in Neuseeland, bei dem er im wöchentlichen Wechsel in den besten Restaurants des Landes arbeitete. Mit der Reise von Stadt zu Stadt und von der einen Küche in die nächste kam der Trip einem aufregenden Köche-Nomadenleben gleich: „In Auckland, Queenstown und Wellington gehörten wir zum Team von Spitzenköchen und konnten Kontakte in die internationale Food-Szene knüpfen“, freut sich Christopher Sokoll, der nach Neuseeland zurückkehren und seinen Auslandsaufenthalt vertiefen möchte.

Nils Rupp, Teilnehmer des ersten Young Chefs Exchange Programs, gefielen die Besuche auf den Hirschfarmen besonders gut: „Wenn ich ein Hirsch wäre, ich würde genau hier leben wollen.“ Und Lisa Hermes ist stolz, dass sie ihr Können täglich unter Beweis stellen konnte: „Unsere neuseeländischen Kollegen haben uns großes Interesse und Vertrauen entgegengebracht. Wir durften sogar eigene Gerichte kreieren, die dann auf die Tageskarte gesetzt wurden.“ Sie konnte die hochkarätig besetzte Fachjury, die

in diesem Jahr aus Zwei-Sterne-Koch Wolfgang Becker aus Trier, Food-Journalist und -Kritiker Bernd Matthies und Sabine Romeis, der Chefredakteurin des Branchenmagazins Chefs!, besteht, mit ihrem kreativen Neuseelandhirsch-Rezept überzeugen. Die Jury war bereits selbst in Neuseeland, wo sie die damaligen Teilnehmer vor Ort kennenlernte. Aus allen Einsendungen wählt sie die besten vier Rezepte und damit die Köche aus, die 2015 nach Neuseeland reisen.

Das Young Chefs Exchange Program wurde im Herbst 2012 von Neuseelandhirsch ins Leben gerufen: „Nachwuchsförderung ist uns eine Herzensangelegenheit. Jungköchen eine Plattform zu bieten, auf der sie sich ausprobieren, messen und kreativ sein können, macht allen, die am Projekt beteiligt sind, jedes Jahr Spaß“, sagt Innes Moffat von Neuseelandhirsch. Trotz wertvoller Arbeitserfahrungen in internationalen Küchenteams bleibt genug Freizeit, in der die Teilnehmer ihre ganz private Entdeckungstour gestalten können. Ob Bungee Jumping, Whale Watching, Bootstouren, Ausflüge in Nationalparks oder Sonnen am Strand, Neuseeland bietet nahezu unbegrenzte Möglichkeiten. Alle Interessierten können Fotos und Berichte via Twitter unter Neuseelandhirsch@PremiumByNature und auf der Facebookseite von Neuseelandhirsch verfolgen.

Bis zum 9. November 2014 können sich Jungköche aus dem deutschsprachigen Raum bewerben, die zwischen 18 und 30 Jahre alt sind, Englisch sprechen und verstehen und zu Beginn der Reise ihre Kochausbildung abgeschlossen haben.

www.LaViaVita.de

Download der Bewerbungsunterlagen und weitere Informationen:
www.neuseelandhirsch.de