

# PRESSEMITTEILUNG

Jugendcamp der bayerischen Köche:

## 40 Nachwuchs-Talente trainierten für den ersten Stern

Bayerns führende Hotelfachschule war in der vergangenen Woche Gastgeber für den Jahreshöhepunkt im Kalender der bayerischen Koch-Elite der Zukunft.

Regenstau 08.06.2015 – Viele von ihnen wollen einmal nach den begehrten Gourmet-Sternen greifen: Bayerns angehende Spitzenköche perfektionierten in der vergangenen Woche ihr Können bei einem besonderen einwöchigen Intensiv-Training im oberpfälzischen Regenstau. Das Jugendcamp, ausgerichtet vom Landesverband der Köche Bayern, gilt in der Branche als eine der wichtigsten Talentschmieden für die Küchenchefs von morgen. Die 40 Teilnehmer im Alter von 15 bis 25 Jahren kamen aus Gourmet-Restaurants aus allen Teilen Bayerns, viele davon hoch dekoriert mit einem oder zwei Michelin-Sternen. Auch aus Mecklenburg-Vorpommern, Hessen und Nordrhein-Westfalen hatten sich in diesem Jahr junge Köche angemeldet.

Bei einem großen Gala-Menü zum Abschluss der Woche zeigten die Nachwuchs-Talente, was sie in den fünf Tagen gelernt haben. Auf dem Menü standen unter anderem Saltimbocca vom Kürbis im Zucchini-mantel mit Kohlrabi und eine im Vakuum („sous vide“) gegarte Rinderhüfte im Olivenmantel, serviert auf gegrilltem Fenchel und geräuchertem Paprika-Espuma.

Das trendige Intensiv-Seminar mit Eventcharakter fand bereits zum zweiten Mal in Regenstau (Landkreis Regensburg) statt. Die dortige Hotelfachschule der Eckert Schulen hat sich seit ihrer Gründung vor 40 Jahren zu einer der renommiertesten ihres Fachs in Deutschland entwickelt. Fernsehköche wie der bekennende Fleischliebhaber und Bio-Wagyu-Züchter Ludwig „Lucki“ Maurer haben hier den Grundstein für ihre Karriere gelegt. Zu den beliebtesten Angeboten zählen in der Regenstauffer Nachwuchsschmiede die Weiterbildungen zum Küchenmeister und zum Hotelbetriebswirt.

„Wir wollen mit dem Camp den jungen Talenten die Chance geben, von Spitzenköchen zu lernen, sich auszutauschen und ihren Gaumen zu verfeinern“, sagt Organisator Bernd Kordina vom Landesverband der Köche Bayern. Zum Auftakt kredenzt die Teilnehmer gemeinsam mit Profikoch Fabian Beck – Träger des Meisterpreises der Staatsregierung aus der Nähe von Würzburg – einen im Rauch gegarten Rehrücken an Kräuterseitlingen – gegrillt am offenen „Feuerring“ (Foto).

Bild: Gruppenbild mit den Organisatoren und Referenten

### Pressekontakt:

Dr. Robert Eckert Schulen AG  
Dr.-Robert-Eckert-Str. 3  
93128 Regenstau  
Telefon: +49 (9402) 502-480  
Telefax: +49 (9402) 502-6480  
E-Mail: [andrea.radlbeck@eckert-schulen.de](mailto:andrea.radlbeck@eckert-schulen.de)  
Web: [www.eckert-schulen.de](http://www.eckert-schulen.de)

---

Die Eckert Schulen sind eines der führenden privaten Bildungsunternehmen für Erwachsenenbildung in Deutschland. In der rund 70-jährigen Firmengeschichte haben mehr als 70.000 Menschen einen erfolgreichen

Abschluss und damit bessere berufliche Perspektiven erreicht. Die Eckert Schulen tragen dazu bei, dass möglichst viele eine qualifizierte Aus- und Weiterbildung erhalten. Das Bildungskonzept „Eckert 360 Grad“ stimmt die unterschiedlichen Lebenskonzepte mit den angestrebten Berufswünschen lückenlos und maßgeschneidert aufeinander ab. Die flexible Kursgestaltung, eine praxisnahe Ausbildung und ein herausragendes technisches Know-how sorgen für eine Erfolgsquote von bis zu 100% und öffnen Türen zu attraktiven Arbeitgebern.