

PRESSEMITTEILUNG

MAI 2016

Jugendcamp der bayerischen Köche: Die größten Nachwuchs-Talente trainieren für den ersten Stern

Das einwöchige Event, das derzeit in Regenstauf in der Oberpfalz stattfindet, gilt in der Branche als eine der wichtigsten Talentschmieden für die Küchenchefs von morgen.

Regenstauf, 25.05.2016 (obx) — **Viele von ihnen wollen einmal nach den begehrten Gourmet-Sternen greifen: Bayerns angehende Spitzenköche perfektionieren zurzeit ihr Können bei einem besonderen einwöchigen Intensiv-Training in Regenstauf (Landkreis Regensburg) in der Oberpfalz. Das Jugendcamp am Campus der Eckert Schulen, ausgerichtet vom Landesverband der Köche Bayern, gilt in der Branche als eine der wichtigsten Talentschmieden für die Küchenchefs von morgen. Die 47 Teilnehmer im Alter von 15 bis 25 Jahren kommen aus Gourmet-Restaurants aus allen Teilen Bayerns, viele davon hoch dekoriert mit einem oder zwei Michelin-Sternen. Die Qualität des Intensiv-Trainings hat sich inzwischen herumgesprochen: Auch aus dem übrigen Bundesgebiet haben sich in diesem Jahr junge Köche angemeldet.**

Das trendige Intensiv-Seminar mit Eventcharakter findet bereits zum dritten Mal in Regenstauf statt. Die dortige Hotelfachschule der Eckert Schulen zählt zu den renommiertesten ihres Fachs in Deutschland. 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 Regenstauer Hotelschule 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. Eröffnet wurde das diesjährige Camp mit einem spektakulären Grillerlebnis am offenen „Feuerring“. Profikoch Fabian Beck — Träger des Meisterpreises der Staatsregierung aus der Nähe von Würzburg — weihte die Teilnehmer in die Geheimnisse der Barbecue-Kunst ein.

Weitere Höhepunkte der diesjährigen Eventwoche: Der aus China stammende „Sushi-Zauberer“ Xiao Wang, der als einer der kreativsten und besten Teppanyakikünstler der Welt gilt, entführte die Nachwuchsköche in Neptuns Reich. David Mahn, Chefpatissier im Zwei-Sterne-Restaurant „Ammolite“ in Rust, arbeitete mit den Jung-Chefs an süßen Kreationen. Roland Kestel, Präsidiumsmitglied beim Verband der Köche Deutschlands, nahm in seinem Seminar den Kochstars von morgen die Angst vor den Gourmet-Klassikern Galantinen, Pasteten und Terrinen.

Pressebild 1

Eröffnet wurde das diesjährige Camp mit einem spektakulären Grillerlebnis am offenen „Feuerring“. Profikoch Fabian Beck — Träger des Meisterpreises der Staatsregierung aus der Nähe von Würzburg — weihte die Teilnehmer in die Geheimnisse der Barbecue-Kunst ein.

Foto: Eckert Schulen

Pressebild 2

Der aus China stammende „Sushi-Zauberer“ Xiao Wang, der als einer der kreativsten und besten Teppanyakikünstler der Welt gilt, entführte die Nachwuchsköche in Neptuns Reich.

Foto: Eckert Schulen

Pressekontakt:

Dr. Robert Eckert Schulen AG

Dr.-Robert-Eckert-Str. 3, 93128 Regenstauf

Telefon: +49 (9402) 502-480, Telefax: +49 (9402) 502-6480

E-Mail: andrea.radlbeck@eckert-schulen.de

Web: www.eckert-schulen.de

Die Eckert Schulen sind eines der führenden privaten Unternehmen für berufliche Bildung, Weiterbildung und Rehabilitation in Deutschland. In der 70-jährigen Firmengeschichte haben mehr als 90.000 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.