

# Uncle Ben's Newcomer: Ein erfolgreiches Konzept



Der UBR Newcomer findet im Jahr 2005 bereits zum achten Mal statt. Veranstaltet wird der Newcomer in bewährter Weise von GaultMillau/Michael Reinartz; Uncle Ben's sponsert die Veranstaltung.

Seit rund 20 Jahren wird unter Patronanz von Österreichs "Gourmet-Bibel" jedes Frühjahr der "Gault-Millau-Koch des Jahres" gekürt. 1998 hat Reinartz – auf Anregung und mit Unterstützung von Uncle Ben's, einer Marke, die seit Jahren mit heimischen Haubenköchen zusammenarbeitet – bei seiner Suche nach kulinarischen Spitzenleistungen eine neue Dimension erschlossen: Erstmals wurde neben einem etablierten Küchenchef auch ein "Newcomer des Jahres" gewählt.

## SPITZENREIS SPONSORT SPITZENKÖCHE

Damit sollte dem talentierten Nachwuchs unter den Haubenköchen eine Chance und ein Sprungbrett für ihre berufliche Weiterentwicklung geboten werden. Der Newcomer ist als Chance für die jungen Köche zu sehen, die österreichische Küche weiterhin auf hohem Niveau zu halten.

## DAS KONZEPT

Teilnahmeberechtigt sind junge Küchenprofis bis zum vollendeten 29. Lebensjahr, die sich bei den 4-Hauben-Köchen (1998 waren das Karl und Rudolf Obauer, Helmut Österreicher und Jörg Wörther) in einer Vorentscheidung für das Finale qualifizieren müssen. Jeder Haubenkoch wählt einen Finalisten aus, der dann beim Uncle Ben's Newcomer vor einem gestrengen Publikum (Feinschmecker des Jahres, ausgewählte Gastromedien etc.) sein Können beweisen muss.

Der Kochwettbewerb findet in einem Wiener Haubenlokal statt, seit dem Jahr 2000 stellt Siegfried Pucher vom Grand Hotel in Wien dankenswerter Weise seine Küche im Restaurant Le Ciel zur Verfügung.

Jeder der Finalisten darf sich einen Helfer mitnehmen, die Vier-Hauben-Köche sind in beobachtender Funktion während der Zubereitung der Speisen in der Küche anwesend.

Jeder muss aus dem Warenkorb (vorgegebenen Rohmaterialien), der einem bestimmten Thema zugeordnet ist, Speisen kreieren, wobei die verwendeten Materialien beliebig ausgewählt und kombiniert werden können.

Die Finalisten können sich nach Bekanntgabe dieses Warenkorbes entscheiden, ob sie Vor- Haupt- und Nachspeise zubereiten wollen oder nur zwei Gerichte (Vor- und Hauptspeise oder Haupt- und Nachspeise).

## BEWERTET WIRD NACH DEM BEWÄHRTEN GAULT MILLAU-PRINZIP:

Zuerst alle Vorspeisen, dann die Hauptspeisen und dann die Desserts, wobei die Tester natürlich nicht wissen, welcher Finalist welche Speise zubereitet hat.

Folgende Kriterien werden bewertet: Originalität/Thema gut getroffen, Geschmack und Optik

## BEWERTUNGEN:

- 0 Punkte = mittelmäßig
- 1 Punkt = gut
- 2 Punkte = sehr gut
- 3 Punkte = exzellent

Der allererste Newcomer im Jahr 1998 war Dieter Kranzl vom Hotel Vienna Plaza.

Sieger 1999: Thorsten Probost von Schloß Prielau

Newcomer 2000: Günter Sallaberger vom Restaurant Pfefferschiff in Söllheim

2001 gab es – Punktegleichheit! – gleich 2 Gewinner:

Markus Radauer vom Vestibül im Wiener Burgtheater (Vorspeise Bachsaibling auf Ebly-Zartweizen mit Kruspeln, Hauptgericht ein Maishähnchen mit Spargeln und Morcheln, Dessert – Sushi in zarter Marzipanumhüllung mit kandiertem Ingwer und Schokosauce.

Lukas Huber vom Obauer in Werfen (Vorspeise: gedämpftes Saiblingsfilet mit Sojareis, Kohlrabi-Avocadosalat und Bärlauchmus, gefolgt von einem Basilikumhendl, Haxlragout mit Morcheln, eine mit

Rotweinzwiebeln gefüllte Schalotte auf Erbsenpüree und Morchelsauce; Dessert: geeistes Bitterschokoladenmus mit Orangenmarmelade.

2002: 5 Finalisten, weil 5 Vier-Hauben-Köche – erstmals mit Johanna Maier!, Sieger: Christian Winkler vom Schindlhaus in Söll

Newcomer 2003: Herbert Schmidhofer vom Hotel Gasthof Gams in Bezau (Vorspeise: gebackener Lachs in Gurkenrisotto mit Basamico-Spargel und Tomatenbutter; zweiter Gang: Zweierlei vom Maishendl mit Schmorgemüse und Peter-silientascherln.

Tommy Möbius, der „Newcomer 2004“, stammt aus einer namhaften Gastronomen-Familie in Leipzig und verwöhnte die anwesenden Experten mit seiner Vorspeise Bachsaiblingsülze mit Gazpacho im Glas. Beeindruckend seine Kreation, die er als Hauptspeise servierte: Kotelett von der Wachtel von Brust und Keule mit



seine Wettbewerbsgerichte nur zwei Mal zusammen mit seinem Helfer ausprobiert hat und am liebsten spontan kocht. Das kann man übrigens auch von ihm lernen. Der 29-jährige hat bereits bei mehreren TV-Kochsendungen mitgewirkt und bietet jeden ersten Sonntag im Monat im „Fabios“ in Wien Kochkurse für maximal zehn Personen an.

## INFO:

### NEWCOMER OF THE YEAR

- 1998 Dieter KRANZL
- 1999 Thorsten PROBOST
- 2000 Günter SALLABERGER
- 2001 Markus RADAUER und Lukas HUBER
- 2002 Christian WINKLER
- 2003 Herbert SCHMIDHOFER
- 2004 Tommy MÖBIUS



**Uncle Ben's**  
weckt Ideen

## Newcomer **GAULTMILLAU** des Jahres 2005

ANMELDEFORMULAR

Alle jungen Köche/Köchinnen (max. vollendetes 29. Lebensjahr) sind erneut aufgerufen sich ab sofort bei einem der vier (nächstgelegenen) **4-Hauben-Köche/Innen** per Fax zu melden:

**K, OÖ, S, T:** ● Johanna Maier, Hubertushof, Filzmoos (Fax: 06453/82046)  
**OÖ, S, T, V:** ● Karl/Rudolf Obauer, Werfen (Fax: 06468/521212)  
**St, W, NÖ:** ● Helmut Österreicher, Steirerack, Wien (Fax: 01/713 51 682)  
**B, St, NÖ:** ● Walter Eselböck, Taubenkobel, Schützen (Fax: 02684/2817 18)

Name: ..... Vorname: .....  
 geboren am: ..... (max.29 Jahre!) in: .....  
 Staatsbürgerschaft: Österreich (bzw. Ausländer, die am Stichtag - 10.2.2005 - in Österreich als Köche /Innen tätig sind und über eine gültige Arbeitserlaubnis verfügen).  
 Praxis (mindestens 5 Jahre in der Küche Voraussetzung): .....  
 z.Zt. tätig (volle Adresse, Tel., Fax): .....

Ich bestätige mit meiner Unterschrift, dass oben angeführte Daten den Tatsachen entsprechen und nehme zur Kenntnis, dass nur eine beschränkte Anzahl an diesem Bewerb NEWCOMER DES JAHRES 2005 teilnehmen kann. Eine Teilnahmebestätigung erhalte ich Ende Februar 2005 durch einen der 4-Hauben-Köche. Anmeldeschluss: 10.2.2005.

Datum: ..... Unterschrift: .....

**Viel Erfolg wünschen  
UNCLE BEN'S® und die  
GAULT MILLAU REDAKTION.**



Anmeldung auch online unter: [www.rollingpin.at](http://www.rollingpin.at)