

ROLAND PIEBER GEWINNT DAS JUNGE WILDE FINALE 2018

Was für ein Spektakel! Der 28-jährige Roland Pieber (Ö) sichert sich in einem fulminanten Finale den Titel JUNGER WILDER 2018.

Fotos: Rolling Pin

SIEGER UNTER 2528 BEWERBERN

Dieser Erfolg kann sich sehen lassen: **2528 junge Nachwuchsköche** hatten sich beim trendigsten und kreativsten Kochwettbewerb für U30-Köche in Europa beworben. Nur 9 kämpften in drei Battles in **Graz, Wien und Hamburg** um den Einzug ins Finale. Ebenda setzte sich **Roland Pieber** durch und steht nun ganz oben auf dem JUNGE WILDE Olymp.



Zum 14. Mal fand der Showdown auf **Karlheinz Hausers Süllberg** im Rahmen der **Gastro Premium Night** vor knapp 2000 Gästen statt. In dieser perfekten Ambiente sicherte sich der Küchenchef der Schlossküche Balthasar in Walpersdorf (Ö) den Sieg und damit den Titel **JUNGER WILDER 2018** gegen seine beiden Kontrahenten Marlene Berger (28), Freelancer @ Soho House Berlin, (D) und Stephan Haupt (29), Küchenchef @ Heidelberger Schloss Restaurant in Heidelberg, (D).

Chef Roland Pieber überzeugte die Starjury nicht nur mit Talent und Kreativität, sondern mit der Kunst durch reduzierte Zutaten eine klare Ansage an den Gaumen zu senden. „**Die Vorspeise war das beste Gericht** aller neun servierten. Alle drei Finalisten waren überzeugend, aber Rolands Gerichte hat man vom ersten Bissen verstanden“, sagt kein geringerer als Junge Wilde-Urgestein Stefan Marquard nach dem Finale.

Bei der Bewertung durch die Juroren ging es heiß her – 0 bis 10 Punkte konnten in jeder der insgesamt vier Kriterien pro Gericht, nämlich **Optik des Arrangements, Konsistenz, Geschmack sowie Idee, Innovation und Kreativität** vergeben werden. Mit **485,5 Punkten** siegte Roland Pieber vor der Zweitplatzierten Marlene Berger, die bis auf 44,5 Punkte an den Sieger herankam. Zum dritten Platz von Stephan Haupt trennten sie bloß 8 Punkte.

Damit darf sich Roland Pieber nicht nur über den Titel **JUNGER WILDER 2018** freuen, sondern darüber hinaus über eine Coverstory im nächsten **ROLLING PIN** und das wahrscheinlich begehrteste Praktikum der Kochszene – eine Stage bei **Alex Atala im Restaurant D.O.M.** in Brasilien, das auf Platz 11 der weltbesten Restaurants rangiert.

DIE STARJURY AUF DEM SÜLLBERG:

Stefan Marquard (Vater der JUNGEN WILDEN) | Karlheinz Hauser (Karlheinz Hausers Süllberg) | Heiko Antoniewicz | (Antoniewicz GmbH) | Otto Koch (Restaurant Golf Valley) | Hendrik Otto (Lorenz Adlon Esszimmer) | Lucki Maurer (STOI) | Stefan Glantschnig (JUNGER WILDER 2017)

DAS SIEGERMENÜ DES JUNGEN WILDEN 2018:

Vorspeise: Flying High

COBIA FILET | KARFIOL | TOPINAMBUR | CHINAKOHL | WEISSER MOHN |
HANFSAMEN

Hauptgang: Get Stoned

BLACK ANGUS BAVETTE | STECKRÜBE | ASPERL | BÄRLAUCHWURZEL |
EINKORN

Dessert: Yello Mellow

SCHWEDEN BOMBEN | GOLDRÜBEN | KOKOS | VENERE REIS | LIITA CRESS

www.junge-wilde.com

12. März 2018