Medieninformation

Lifestyle / Kochen / Marketing

**Das war Austria´s next Küchenchef:in 2024**

**von elektrabregenz gemeinsam mit SPAR Mahlzeit!**

Wien, 21. Mai 2024. **Die Koch-Challenge Austria´s next Küchenchef:in ging 2024 in die zweite Runde. Am 14. Mai 2024 wurde unter der Moderation und Begleitung von Model und Moderatorin Patricia Kaiser und Fernseh- und Haubenkoch Robert Letz in der elektrabregenz Showküche im 23. Wiener Gemeindebezirk eifrig gekocht. Mit SPAR Natur\*pur und SPAR Mahlzeit! konnten namhafte Partner:innen gewonnen werden. Markus Oberbucher – bekannt als Schwaigerwirt – konnte die Challenge für sich entscheiden. Den Gewinn wird er spenden.**

elektrabregenz hat wieder österreichische Koch-Talente gesucht. Insgesamt acht begeisterte Köch:innen konnten sich qualifizieren und traten am 14. Mai gegeneinander an. Und Markus Oberbucher konnte die Jury am besten überzeugen und den Titel für sich gewinnen. Überzeugt hat er mit Rindsrouladen gefüllt mit Karotten und gelben Rüben mit Karfiolpüree, gerösteten Mandeln, Basilikumöl und einem Saftl mit Rotwein. Als Nachspeise gab es Apfelgnocchi mit marinierten Beeren und selbstgebackenen Hippen. „Ich freu mich riesig“, so Markus Oberbucher. Und ergänzt: „Es hat echt Riesen-Spaß gemacht und ich durfte viel dazulernen. Den Gewinn – ein Backrohr – werde ich an eine Familie weiterschenken, denen es ned so guad geht.“ Markus Oberbucher betreibt mit seinen Schwestern den Schwaigerwirt im 21. Wiener Gemeindebezirk. Wegen der Teuerung bietet er nicht nur selbst sehr günstige Menüs an, sondern hat auch Kochbücher geschrieben, in denen er zeigt, wie es sich auch angesichts der Teuerung geht, sich kostengünstig zu ernähren.

**Der Ablauf**

Unter der Moderation von Model und Moderatorin Patricia Kaiser sowie Fernseh- und Haubenkoch Robert Letz schwangen die Teilnehmer:innen ihre Kochlöffel und zeigten, was sie so drauf haben. Den Köch:innen wurden vorgegebene Zutaten von SPAR Natur\*pur, die ihnen vorab mitgeteilt wurden, zur Verfügung gestellt. Es traten immer zwei Köch:innen gegeneinander an. Aus diesen zauberten die Kandidat:innen dann ihre eigenen Kreationen. Alle vier Juror:innen bekamen von jedem/jeder Teilnehmer:in einen Hauptgang und eine Nachspeise. Der Kreativität waren dabei keine Grenzen gesetzt. Die Kandidat:innen hatten aber für beides nur eine halbe Stunde Zeit.

Die Speisen wurden von der Jury verkostet und bewertet. Bewertet wurden dabei sowohl Geschmack, Konsistenz, die Präsentation der Speisen und auch die Performance der Köch:innen. In der Jury saßen neben Geschäftsführer der Beko Austria AG Evren Aksoy, EP: Geschäftsführer Michael Hofer, Euroncis Austria (RED ZAC) Vorstand Brendan Lenane und SPAR Mahlzeit! Digital-Chefredakteurin Julia Steiner. Und am Ende wurde die Gesamtsieger:in – also Austria´s next Küchenchef:in – gekürt.

„Die Wahl ist uns nicht leichtgefallen. Es waren alle Speisen einfach exzellent“, so Evren Aksoy über seine Jurytätigkeit. Und ergänzt: „Mit diesem Format haben wir eine Eventserie gestartet, in der wir Koch-Talenten eine Plattform bieten, ihr Können unter Beweis zu stellen. elektrabregenz bietet innovative Kochgeräte, die von unseren Kandidat:innen an diesem Tag perfekt eingesetzt werden – einfach the perfect fit.“

„Wir freuen uns, dass wir mit SPAR Mahlzeit! und SPAR Natur\*pur bei einem so großartigen Konzept mit dabei waren. Mit unserem Magazin und auf der Website spar.at/mahlzeit inspirieren wir unsere Kund:innen laufend mit neuen Rezepten. Daher war es sehr spannend, den Kandidat:innen dabei zuzusehen, wie sie das angehen und was sie dann am Ende auf die Teller zaubern. Es war ein tolles Event mit hervorragenden Kreationen“, so Julia Steiner.

Der Gewinn – ein elektrabregenz AirFry Backrohr – wird von Markus Oberbucher an eine Familie gespendet. Alle Kandidat:innen bekamen ein Kleingerät der Beko Austria AG und eine Tasche mit Köstlichkeiten von SPAR Natur\*pur. Darüber hinaus wurden mit diesem Event auch Show-Köch:innen für unterschiedlichste elektrabregenz Koch-Events gesucht. Alle interessierten Teilnehmer:innen werden in den Pool mit aufgenommen. In ganz Österreich finden immer wieder elektrabregenz Koch-Veranstaltungen statt – und das sowohl bei Händlern, auf Messen oder mit der mobilen elektrabregenz Küche bei verschiedenen Events.

Mit Austria´s next Küchenchef:in wurde im vergangenen Jahr ein komplett neues Format geschaffen. „Ob Hobbyköch:in, Koch-Profi oder bereits etablierte Food-Spezialist:in: Es geht uns darum, die Frau/den Mann “von daheim” und mit ganz viel Passion für’s Kochen vor den Vorhang zu holen. Sie sollen eine Bühne bekommen. Die Menschen, die täglich in der Küche stehen und mit ihrem Kochtalent Menschen begeistern. Daher haben wir zu einem österreichweiten Contest aufgerufen, den es in dieser Form bei elektrabregenz bisher noch nicht gab. Gemäß unserem neuen Claim „the perfect fit“ soll damit auch der ideale Match zwischen Konsument:innen und unseren Koch-Talenten entstehen“, fasst Margit Anglmaier, Head of Marketing & Communications der Beko Austria AG, die Zielsetzung zusammen und ergänzt: “Wir wollen damit die Customer Experience im Koch-Segment zeigen und das schaffen wir als selbst-lernendes Projekt-Team von Jahr zu Jahr immer besser. Content ist schließlich King und das auch im Haushaltsgeräte-Bereich”.

All das wird von einer breiten Kommunikationskampagne begleitet. Alle Teilnehmer:innen werden künftig auf den Social Media-Kanälen mit ihren Kochschwerpunkten vorgestellt. In der nächsten Zeit werden die Videos vom Event selbst auf den elektrabregenz Kanälen zu sehen sein und jede/jeder Teilnehmer:in (nicht nur der Gewinner) bekommt die Möglichkeit zu eigenen Posts (wie die Vorstellung eines Rezepts) und wird in die Kommunikation mit eingebunden. Unterstützt wird die Kampagne von 1000things, Acos, ReiterPR sowie dem elektrabregenz Marketing Team, die selbst auch als Urheber des Konzepts fungieren. Austria’s next Küchenchef:in ist damit ein Award, der österreichische Koch-Talente auszeichnet als auch Plattform für Austausch und Networking auch unter den Kandidat:innen zugleich.

Mehr zu Austria´s next Küchenchef:in gibt es auf den elektrabregenz Social Media-Kanälen:

<https://www.instagram.com/elektrabregenz/>

<https://www.facebook.com/DieOesterreichischeTraditionsmarke/?locale=de_DE>

<https://austrias-next-kuechenchef.com>

Von diesen Köch:innen wird in den elektrabregenz Social-Media Kanälen in nächster Zeit mehr zu sehen sein. Die Teilnehmer:innen in alphabetischer Reihenfolge:

Kias Burget

Kias Burget hat als Ballettschüler schon in frühen Jahren begonnen, für sich selbst zu kochen. Sein Wissen über die Zubereitung vieler internationaler Gerichte hat er sich mit den Jahren autodidaktisch beigebracht. Mittlerweile lebt und arbeitet er seit fast 15 Jahren in Wien, wo er 2020 nach Beendigung seiner Karriere als Balletttänzer angefangen hat als Koch zu arbeiten.

Seine Liebe gehört dem Schaffen neuer Versionen bereits bekannter Rezepte der vielfältigen brasilianischen Küche. „Mit diesen Gerichten möchte ich dem europäischen Publikum die Vielfalt der Speisen meiner alten Heimat näherbringen“, so Kias Burget.

<https://www.kiaskitchen.org>

https://www.instagram.com/thekiaskitchen/

Oana Maria Eichinger

Oana Maria Eichinger kam aus Rumänien für das Studium nach Wien und ist hier der Liebe wegen geblieben. Kochen sei immer schon Teil ihres Lebens. Während andere Kinder sich Cartoons anschauten, sah sich Jamie Oliver Kochsendungen an. „Essen ist für mich mehr als nur Nahrung – es ist eine Quelle der Freude, des Trostes und der Verbindung. Ob es ein besonderer Anlass oder ein gewöhnlicher Tag ist, Essen hat die Kraft, Menschen zusammenzubringen und schöne Erinnerungen zu schaffen,“ so Oana Maria Eichinger. So hat sie sich auch dazu entschieden, ihre kulinarische Reise auf Instagram zu teilen.

<https://www.instagram.com/home___madewithlove?igsh=MjAyMWhhdnJ3bmk2>

Marcus Gnädig

Die Leidenschaft von Marcus Gnädig ist das Kochen. Daher möchte er sich auch nach über zehn Jahren in einer Immobilienverwaltung beruflich umorientieren und seine große Leidenschaft zum Beruf machen. Gemeinsam mit zwei Freunden betreibt er den Kochkanal alles.ausser.filet auf Instagram. Die drei Vienna Foodies treffen sich wöchentlich, um gemeinsam zu kochen und probieren jedes Mal neue Rezepte aus. Wichtig ist ihnen dabei, „dass man mehr von den Tieren verwertet außer das Filet.“ In seiner Freizeit unternimmt er Kulinarik-Reisen in verschiedenste Länder.

<https://www.instagram.com/alles.ausser.filet/>

Tom Kollmer

Tom Kollmer ist Koch aus Leidenschaft, zertifizierter Lehrabschlussprüfer sowie auch als Privat- und Mietkoch tätig. Nach seiner Kochlehre im Wiener „Bristol“ ging er nach Australien, wo er im „Pacific-International Hotel“ in Cairns kochte. Es folgten viele internationale Stationen, wie das „Albeina“ im Schweizer Klosters, die „Sea Dream“ Privat-Yacht in der Karibik, das „Stay“ auf Mallorca, das „Madinat“ in Dubai oder ein Ressort auf den Malediven. Seit 2007 ist Tom Kollmer vor allem in Österreich tätig und kochte hier unter anderem im „Palast“ in Hohenems, Im „Pur-Pur“ in Salzburg, im „Valuga“ in Zürs am Arlberg und viele weitere. Seit 2011 ist er mit seinem Unternehmen Tom´s Exklusive Catering unter anderem als Privat- und Mietkoch bei den großen österreichischen Spitzen-Sportevents tätig. 2022 und 2023 war er Crewkoch für Red Bull bei F1 und Moto GP.

<https://www.thomas-kollmer.at>

<https://www.instagram.com/thomaskollmer/>

Bianca Laura Matelovici

Bianca Laura Matelovici ist Mutter von drei Söhnen und eine begeisterte Hobbyköchin. Ihre Leidenschaft gilt sowohl dem Kochen als auch dem Backen. Ihre Küche beschreibt sie als eine Kombination aus Balkan und Österreich mit ein bisschen Italien und Spanien. Aber für sie der wichtigste Punkt: „Ich liebe kochen“.

<https://www.instagram.com/biancalaura84/>

Markus Oberbucher

Markus Oberbucher steht seit rund 26 Jahren „leidenschaftlich in da Küche“. Gemeinsam mit seinen beiden Schwestern hat er 2017 den Schwaigerwirt im 21. Wiener Gemeindebezirk übernommen. Das Geschwister-Trio setzt hier auf bodenständige Hausmannskost mit zahlreichen Eigenkreationen. 2021 wurde der Schwaigerwirt zum Gewinner bei Österreich sucht die Gastrolockdownheroes gewählt. „Omas Küche mit neuem zu verbinden, zählt für mich zu meiner Lebensaufgabe“, so Markus Oberbucher.

<https://www.facebook.com/Schwaigerwirt2017/>

<https://www.instagram.com/schwaigerwirt/>

Ayse Özaltin

Ayse Özaltin hat bereits als Kind von ihrer Mutter das Kochen gelernt. Neben ihrem Studium hat sie in der Gastronomie gearbeitet. Ayse Özaltin – im Spitznamen Aye – kocht bereits seit einiger Zeit hauptsächlich pflanzenbasiert und zeigt das auf Instagram ihrer Community unter @ayecooks. Sie hat eine Leidenschaft für qualitative, saisonale Zutaten und liebt es, sich „kreativ auszutoben und ästhetische Kunstwerke am Teller zu kreieren.“

<https://www.instagram.com/ayecooks/>

Anja Sarp

Als Anja Sarp im Jahr 2000 nach Wien kam, war das Kochen ihre „größte Schwäche. Jetzt ist es meine größte Liebe“, sagt sie über sich. Mittlerweile gibt sie Koch-Workshops und hat bereits für kleinere Events gekocht. Kochen ist ihre Passion und sie kocht vegan mit Leidenschaft. Was ihr dabei ganz wichtig ist: „Ich wertschätze unsere Landwirte sehr und versuche mit Achtsamkeit die Lebensmittel zu einem schönen Gericht zu verarbeiten!“ Das hat die alleinerziehende Mutter von drei Kindern auch zur Teilnahme bewogen.

<https://www.instagram.com/frauhans__?igsh=MXdoZ200OTdhdnY0NQ==>

**Foto:** Die Kandidat:innen und Moderator:innen bei elektrabregenz Austria´s next Küchenchef:in 2024

Bildtext 01 (von links nach rechts): Robert Letz, Ayse Özaltin, Tom Kollmer, Bianca Laura Matelovici, Marcus Gnädig, Markus Oberbucher, Oana Maria Eichinger, Anja Sarp, Kias Burget und Patricia Kaiser.

Impressionen

Sieger-Hauptspeise

Sieger-Nachspeise

Fotocredit: 1000things, Michelle Doninger

**Über elektrabregenz**

elektrabregenz ist die österreichische Traditionsmarke in Sachen Haushaltsgeräte und zählt seit über 130 Jahren zu den Top-Marken am heimischen Markt. Insgesamt über 300 hochqualitative Haushaltsprodukte werden in neun Kategorien (Kühlen/Gefrieren, Spülen, Waschen, Trocknen, Backrohre, Herde, Mikrowellen, Dunstabzugshauben und Kochfelder) angeboten. elektrabregenz gehört zur Beko Austria AG, die in Österreich zudem mit den Marken Beko und Grundig vertreten ist. Die Produkte von elektrabregenz wurden für ihre technischen Innovationen und das herausragende Design, sowie für ihre Umweltfreundlichkeit bereits mehrfach anerkannt und ausgezeichnet. Entdecken Sie mehr unter [www.elektrabregenz.com](http://www.elektrabregenz.com/)

**1556-mal SPAR in Österreich**

SPAR ist österreichweit mit 1.556 Standorten im Lebensmittelhandel vertreten. Davon werden 665 Standorte von selbstständigen SPAR-Kaufleuten geführt. Der Rest sind Filialen/Eigenbetriebe der Marken SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR und Maximarkt sowie auch SPAR-Gourmet-Märkte, SPAR express-Tankstellenshops und Gastronomiebetriebe. Der Verkaufsumsatz brutto von SPAR Österreich belief sich 2023 auf über 9,88 Milliarden Euro. SPAR ist mit über 52.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der größte private österreichische Arbeitgeber und mit über 2.350

Lehrlingen zudem der größte private Lehrlingsausbildner in Österreich.

Mit REGIO (Kaffee und Tee), TANN (Fleisch- und Wurstwaren), dem INTERSPAR-Frischebäcker (Brot, Gebäck und Mehlspeisen) und dem WEINGUT SCHLOSS FELS (Wein und Spirituosen) hat SPAR auch vier eigene Produktionsbetriebe. SPAR setzt seit vielen Jahren auf innovative Eigenmarken – von S-BUDGET über SPAR enjoy und SPAR Vital bis SPAR PREMIUM. Mittlerweile finden sich rund 9.000 Eigenmarkenartikel – Lebensmittel sowie Non Food-Produkte – in den Regalen. (Daten per Ende 2023)

Weitere Informationen auf [www.spar.at](http://www.spar.at)

Rückfragen richten Sie bitte an:

|  |  |
| --- | --- |
| Dr. Alexandra Vasak  Reiter PR  Tel.: +43/699/120 895 59  [alexandra.vasak@reiterpr.com](mailto:alexandra.vasak@reiterpr.com) | Mag. (FH) Margit Anglmaier / Head of Marketing & Communications  Beko Austria AG  Tel.: +43/664/384 42 30  [margit.anglmaier@beko.com](mailto:margit.anglmaier@bg-austria.at) |