



**DER SÜDAFRIKANISCHE KÜCHENCHEF HENRICO GROBBELAAR GEWINNT DEN ERSTEN ACQUA PANNA UND S.PELLEGRINO „YOUNG CHEF OF THE YEAR AWARD“, DER DEN TALENTIERTESTEN, INTERNATIONALEN JUNGKÖCHEN GEWIDMET IST. DAS BOOT „CITTA' DI GRISOLERA“ GEWINNT DEN KOMBINIERTEN SEGEL- UND GASTRONOMIEPREIS**

Venedig, 27. Juni 2009 – die neunte Durchführung des **S.Pellegrino Cooking Cup** war eine Herausforderung für die Crews: Zuerst begleitete Dauerregen und dann eine leichte Scirocco-Brise die Boote bei der Regatta.

Die besten Boote waren **Città di Grisolera**, **Capricci Ricci** und **Stelle Olimpiche**. Nach der Regatta wurden die von den Küchenchefs in der Kombüse zubereiteten Gerichte der Jury vorgestellt und von dieser für die endgültige Wertung beurteilt, bei der die beste Segelleistung mit den Küchenfertigkeiten von Profi- und Hobbyköchen kombiniert wurde.

**Città di Grisolera** mit der Küchenchefin Paola Budel an Bord gewann die **S.Pellegrino Cooking Cup Trophy** (segeln + kochen).

Es war ein hartes Stück Arbeit für die Köche, vor allem für diejenigen, die noch nie unter Deck gearbeitet hatten oder ihr Rezept in letzter Minute ändern mussten, weil sie nicht die richtigen Zutaten auf dem Rialto-Markt fanden, auf dem sie am Morgen eingekauft hatten.

Zehn Boote und Mannschaften aus zehn Ländern beteiligten sich außerdem an „Inside the Cooking“, ein Wettbewerb im Wettbewerb: **Australien, Belgien, Vereinigte Arabische Emirate, Deutschland, Großbritannien, Italien, Russland, Südafrika, Singapur** und die **Schweiz**.

Der südafrikanische Küchenchef **Henrico Grobbelaar** erhielt die Auszeichnung **„Acqua Panna and S.Pellegrino Young Chef of the Year“**, Wassertaufe und Sprungbrett für einen jungen, talentierten Koch, der ein internationaler Star der feinen Küche werden will.

Er überzeugte die Jury mit seinem Gericht. *Cape Malay Curry, Dukkah-Lamm, Thunfisch-Tataki, Jakobsmuschel in pancetta, Auster auf Meerfenchel* war die nach folgenden Kriterien der Jury am höchsten bewertete Kreation: **Geschmack, Schwierigkeitsgrad bei der Zubereitung, Abstimmung mit Wein und Mineralwasser und Präsentation des Gerichts**.

Der Preis **„Inside the Cooking Fastest Boat“** ging an die Mannschaft der **Vereinigten Arabischen Emirate**, das schnellste Boot unter den zehn Teilnehmern, während **Italien** den Preis **„Inside the Cooking Winner“** gewann, der der besten **Kombination aus Boot und Küchenchef** zuteilwurde.

Die neunte Ausrichtung des **S.Pellegrino Cooking Cup** zeigt das internationale Engagement der Marke, die weltweit italienischen Lebensstil interpretiert.

#### Weitere Informationen:

##### **Sanpellegrino Spa**

Antonella Stefanelli – Tel.: +39 02 31972796 – E-Mail: antonella.stefanelli@waters.nestle.com

##### **Weber Shandwick**

Antonello Bussone – Tel.: + 39 02 57378458 – E-Mail: abussone@webershandwick.com

Maria Antonietta Morello – Tel.: + 39 02 57378310 – E-Mail: mmorello@webershandwick.com