**Medieninformation**

**elektrabregenz startet mit dem Format Austria´s next Küchenchef:in**

**Im Jubiläumsjahr 2023 startet elektrabregenz mit einem komplett neuen Format. Mit Austria´s next Küchenchef:in wurde zu einer Koch-Challenge aufgerufen. Daher wurde am 31. August 2023 in der elektrabregenz Showküche im, 2022 eröffneten, Showroom der Beko Grundig Österreich AG groß aufgekocht. Die Kandidat:innen traten immer in Zweiter-Teams gegeneinander an. Von einer Jury wurde dann Austria´s next Küchenchef:in ermittelt.**

Wien, 4. September 2023. Am 31. August 2023 war es so weit. Die Koch-Challenge Austria´s next Küchenchef:in ging bei elektrabregenz im 23. Wiener Gemeindebezirk über die Bühne. Mit Augarten Porzellan, BILLA & BILLA Plus und den Marken BILLA Bio und Ja! Natürlich konnten namhafte Partner:innen gewonnen werden. Moderiert wurde das Event von Model und Moderatorin Patricia Kaiser und Fernsehkoch Oliver Hoffinger.

**elektrabregenz stellt sie vor: Austria’s next Küchenchef:in**

elektrabregenz startete einen Aufruf zur Suche von Koch-Talenten. „Ob Hobbyköch:in, angehender 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. 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 bisher noch nicht gab“, fasst Margit Anglmaier, Head of Marketing & Communications der Beko Grundig Österreich AG, die Zielsetzung zusammen. Insgesamt acht begeisterte Köch:innen konnten sich qualifizieren und traten gegeneinander an.

**Event: Moderation, Jury & Partner**

Unter der Moderation von Model und Moderatorin Patricia Kaiser und Fernsehkoch Oliver Hoffinger schwangen die Teilnehmer:innen ihre Kochlöffel und zeigten, was sie so drauf haben. Den Köch:innen wurden vorgegebene Zutaten, die ihnen vorab mitgeteilt wurden, zur Verfügung gestellt. Die Warenkörbe wurden von BILLA & BILLA Plus zur Verfügung gestellt und beinhalteten nur Produkte der Marken BILLA Bio und Ja! Natürlich. Ja! Natürlich steht für regionale und saisonale Produkte und lieferte Produkte für die Hauptspeise und BILLA Bio mit dem Fokus auf modernen Lifestyle lieferte die Zutaten für die tollen Nachspeisen. Aus diesen zauberten die Kandidta:innen dann ihre eigenen Kreationen – jeweils ein Hauptgang und eine Nachspeise wurde zubereitet. Der Kreativität waren keine Grenzen gesetzt. Serviert bzw. gekonnt in Szene gesetzt wurden die Gerichte auf den Tellern von Augarten Porzellan.

Die Speisen wurden von der Jury verkostet und bewertet. Bewertet wurden dabei sowohl Geschmack, Konsistenz und das Aussehen der Speisen als auch die Performance der Köch:innen. Am Ende konnte jedoch nur eine bzw. einer Austria´s next Küchenchef:in werden. Claudia Danner konnte die Jury am besten überzeugen und konnte den Titel für sich gewinnen. „Die Wahl ist uns nicht leichtgefallen. Es waren alle Speisen einfach exzellent. Ich persönlich habe schon lange nicht mehr so gut gegessen. Es war ein tolles Event, das wir wiederholen werden“, so Evren Aksoy, Jurymitglied und Geschäftsführer der Beko Grundig Österreich AG. In der Jury saßen neben ihm noch EP: Geschäftsführer Michael Hofer sowie Moderatorin und internationale Kunstmanagerin Ksenia Petrova-Hufnagl.

„Großartige Gerichte brauchen großartiges Tafelgeschirr – und umgekehrt. Nur so kann jedes für sich wirken. Ich danke den Teilnehmer:innen, dass sie das gezeigt haben, und gratuliere der Gewinnerin ganz herzlich“, so Diana Neumüller-Klein, Geschäftsführerin der Wiener Porzellanmanufaktur Augarten.

Die stolze Gewinnerin darf sich über ein elektrabregenz AirFry Backrohr freuen. „Ich freue mich sehr, dass ich Austria´s next Küchenchefin geworden bin und den Sieg nach Oberösterreich geholt habe. Auch das Backrohr kommt für mich zum richtigen Zeitpunkt, da ich gerade in der Planung und am Einrichten meines eigenen Backstudios bin, und das erste Backrohr ist mit diesem Sieg nun schon da. Anfang 2024 ist die Eröffnung geplant, wo dann unter anderem auch Kurse und Veranstaltungen stattfinden werden“, so Claudia Danner.

Mit der Funktion Airfry wird ölfreies Frittieren mit Heißluft im Backofen möglich. Der Backraum wird zur Großraumfritteuse. Dank der schnell verteilten Luft durch diese Funktion kann auf Öl verzichtet werden. Alle Kandidat:innen bekamen ein Kleingerät der Beko Grundig Österreich AG und eine Tasche mit Köstlichkeiten von BILLA Bio und Ja! Natürlich.

Das elektrabregenz AirFry Backrohr kam an diesem spannenden Nachmittag ebenso zum Einsatz wie der elektrabregenz Muldenlüfter oder die Backrohre mit der Funktion AeroChef – das innovative Gebläse-System, das die heiße Luft gleichmäßig im Backrohr verteilt und eine präzise Temperaturverteilung ermöglicht.

**Show-Kochen bei Koch-Events**

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 oder mit der mobilen elektrabregenz Küche bei verschiedenen Festen. „Für uns als Marke steht das Kunden:innen Erlebnis im Vordergrund. Wir machen elektrabregenz erlebbar“, so Anglmaier.

Auf den elektrabregenz Social Media-Kanälen geht Austria´s next Küchenchef:in weiter. Alle Kandidat:innen werden auf den Social Media-Kanälen mit ihren Kochschwerpunkten vorgestellt. Auch die kommenden Monate werden die Videos vom Event selbst auf den elektrabregenz Kanälen zu sehen sein und jede/jeder Teilnehmer:in (nicht nur der Gewinner/die Gewinnerin) bekommt die Möglichkeit zu eigenen Posts (wie die Vorstellung eines Rezepts) und wird in die Kommunikation mit eingebunden.

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>

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

Eva Bruckmüller

Eva Bruckmüller ist seit 2001 Köchin und seit 2003 Küchenchefin. Das Kochen habe sie in die Wege gelegt bekommen, so die diplomierten Küchenmeisterin, die für ihr Leben gern kocht. Und das nicht nur beruflich, sondern auch zu Hause. Als zweifache Mutter und Vollzeit-Köchin ist die Kärntnerin, die seit Jahren ihr eigenes Brot bäckt, sehr flexibel, kreativ und ein Improvisationstalent. Das Wichtigste beim Kochen ist für sie „die Liebe, denn ohne diese wird ein Gericht nur halb so gut.“

Claudia Danner

Claudia Danner ist Backkünstlerin und betreibt ihren Foodblog [www.myclaudstories.com](http://www.myclaudstories.com). Die Oberösterreicherin bäckt und kocht mit großer Leidenschaft. Nach 20 Jahren in der Privatwirtschaft hat sie mit dem Sprung in die Selbstständigkeit ihr Hobby zum Beruf gemacht. „Ich backe und koche Menschen glücklich“, so beschreibt sie selbst ihre Berufung. Claudia Danner ist seit Juni 2023 auch diplomierte Selbstversorgungspädagogin, hat eigene Hühner und einen großen Gemüsegarten, weil sie selbst wissen möchte, wo ihr Essen herkommt. Sie weiß, wo das Huhn sein Ei legt und dass auch ein Putenei hervorragend verkocht werden kann. Claudia Danner gewann 2022 den ersten Platz beim Austria Food Blog Award.

[www.bakeart.at](http://www.bakeart.at/)

www.instagram.com/myclaud.kitchenstories/?hl=de

Thomas Grosmann

Der Wiener Thomas Grosmann betreibt seit drei Jahren den Foodblog Thomsküchenblock – benannt nach seinem Spitznamen. Vor einem Jahr machte er seine Blogger-Tätigkeit zum Beruf. Er kocht für sein „Leben gerne“ und ist sehr dankbar dafür, dass er dieses Hobby nun zu seinem Beruf machen durfte. Der begeisterte Hobbykoch, der gerne vor und mit Leuten kocht, liebt Wettbewerbe. 2020 kochte er sich zum österreichischen Hobbykoch des Jahres. Es folgten weitere Auszeichnungen. Sein Blog wurde drittbester Food Blog des Jahres 2021 (Afba Verleihung) und konnte auch 2022 einen Sonderpreis (Bloggerliebling) erzielen.

[thomskuechenblock.com](https://thomskuechenblock.com)

[www.instagram.com/thomskuechen.block/](http://www.instagram.com/thomskuechen.block/)

Christian Klebinger

Der gebürtige Niederösterreicher Christian Klebinger ist Shiatsu-Therapeut und Koch. Wie das zusammenpasst? Im fernen Osten sollte jeder, der mit Personen auf einer tieferen Ebene arbeitet, diese auch nähren können. Deshalb ist es Voraussetzung, die Kochkunst zu beherrschen. Christian Klebinger ist Koch aus Leidenschaft, denn „Nahrung ist die Medizin der Zukunft“. Er war lange Zeit im Gastgewerbe als Koch bis hin zum Küchenchef tätig und ist viele Jahre rund um den Globus gejobbt. Sein Koch-Stil ist bodenständig und puristisch – also das Produkt selbst steht im Vordergrund. Heute ist der leidenschaftliche Koch neben seiner Therapeuten-Tätigkeit als Mietkoch tätig und gibt laufend Kochkurse.

www.daklebinger.at

[www.instagram.com/da\_klebinger/](http://www.instagram.com/da_klebinger/)

Nü

Nü ist gebürtige Grazerin mit vietnamesisch-chinesischen Wurzeln. Aufgrund ihrer Leidenschaft neue Geschmäcker zu kreieren, fing sie vor rund 12 Jahren an, eigene Rezepte zu entwickeln. Bald wurde aus ihrem Hobby Berufung, es folgte ein eigenes Catering und einzigartige Dinner Events. Ihre Signatur ist ein Zusammenspiel von österreichischen, traditionellen Rezepten, frischen, asiatischen Noten sowie ein künstlerischer, innovativer Ansatz. Neben ihrem eigenen Cateringservice und der Rezeptentwicklung arbeitet Nü als Food-Stylistin und Fotografin. Sie gibt Kochkurse und kann als Privatköchin gebucht werden. Für die Rezepte-App KptnCook entwickelt sie als Rezeptentwicklerin, Food-Fotografin und Stylistin laufend neue Gerichte.

www.instagram.com/nu\_bites/

Alp Ruben

Alp Ruben arbeitet tagsüber als Architekt. Abends kommen dann „die scharfen Messer aus der Schublade.“ Seit 15 Jahren lebt der gebürtige Istanbuler in Österreich. Da er seine elterliche Küche mit ihren türkischen und spanischen Einflüssen sehr vermisst hat, begann er zu kochen. Da er oft den Eindruck hatte, dass es in vielen traditionellen Rezepten Spielraum für Verbesserung, hat er sich ins Kochen gestürzt – um alte Rezepte zu verbessern und neue zu entwickeln. Alp Ruben veranstaltet Supper Clubs und gibt Workshops über das Fermentieren und türkisches Kochen. Er hat dieses Jahr beim perfekten Dinner Wien des Fernsehsenders VOX teilgenommen und den zweiten Platz belegt.

[www.instagram.com/alp\_ruben/](https://www.instagram.com/alp_ruben/)

Dani Vlcek

Dani Vlcek begeisterte sich als Kind für die Kochkünste ihrer Großmutter. Später maturierte sie an einer Tourismusschule und hat an dieser auch eine Lehre zur Köchin und Restaurantfachkraft absolviert. Auch wenn es beruflich zuerst in eine andere Richtung ging, hat sie sich immer ihre Begeisterung fürs Kochen erhalten und kocht täglich für ihre Familie. Nun hat sie ihre Leidenschaft doch noch zum Beruf gemacht und hat vor kurzem ihren eigenen Foodblog (Letsdocooking) gestartet, in welchem sie mit ihrem Mann, ebenfalls ein gelernter Koch, und ihrer Tochter, wöchentlich zwei bis drei Rezepte, inklusive Bild- und Videomaterial, hochlädt.

[www.letsdocooking.com](https://www.letsdocooking.com/)

[www.instagram.com/letsdocookingfoodblog/](https://www.instagram.com/letsdocookingfoodblog/)

Sabine Waltner

Sabine Waltner ist Betreiberin eines Foodblogs auf Instagram und vor allem leidenschaftliche Hobbyköchin. Waltner arbeitet auch mit anderen Food-Blogger:innen zusammen, für die sie Rezepte kocht und für deren Blogs entsprechend aufbereitet. Sie verfügt über Koch-Challenge-Erfahrung. Denn Sabine Waltner ist in der aktuellen Staffel der ZDF-Küchenschlacht gegen andere Hobbyköch:innen angetreten und konnte das Finale für sich entscheiden. Somit steht sie aktuell in der Championsweek beim Rennen um den Titel "Hobbykoch des Jahres". Sie misst sich gerne mit anderen Köch:innen und macht alles rund ums Kochen „einfach leidenschaftlich gerne“. Und das lässt ein Blick in ihren Instagram-Account sehr gut erkennen.

[www.instagram.com/motion\_food\_recipes/](http://www.instagram.com/motion_food_recipes/)

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

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

Bildtext elektrabregenz\_ank\_1 (von links nach rechts): Oliver Hoffinger, Christian Klebinger, Alp Ruben, Claudia Danner, Dani Vlcek, Thom Grosmann, Sabine Waltner, Eva Bruckmüller, Nue und Patricia Kaiser.

Gewinnerbild (von links nach rechts): Oliver Hoffinger, Claudia Danner, Patricia Kaiser und Evren Aksoy.

Fotocredit: Beko Grundig Österreich AG

**Über elektrabregenz**

elektrabregenz ist die österreichische Traditionsmarke in Sachen Haushaltsgeräte und zählt seit 130 Jahren zu den Top-Marken am heimischen Markt. elektrabregenz bietet über 300 hochqualitative Haushaltsprodukte in neun Kategorien (Kühlen/Gefrieren, Spülen, Waschen, Trocknen, Backrohre, Herde, Mikrowellen, Dunstabzugshauben und Kochfelder). Das 1893 gegründete Unternehmen ist seit 2002 im Besitz der türkischen Arçelik-Gruppe. In Österreich ist die Gruppe unter dem Namen Beko Grundig Österreich AG mit den Marken Beko, elektrabregenz und Grundig vertreten. 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/)

**Augarten Porzellan**

Seit über 300 Jahren entsteht in der Porzellanmanufaktur Augarten feinstes Porzellan in langjähriger Tradition. Jedes Stück ist ein Unikat, von Hand gefertigt und bemalt. Die Zusammenarbeit mit namhaften Künstlern und Künstlerinnen hat schon viele gelungene und erfolgreiche Kreationen hervorgebracht. Die Manufaktur befindet sich seit 2003 in Privatbesitz. Der Standort der Manufaktur im 2. Bezirk ist durch die beliebten Werksführungen als auch das Porzellanmuseum mit angrenzendem Shop ein Anziehungspunkt für Besucher und Besucherinnen aus aller Welt.[www.augarten.com/de/](http://www.augarten.com/de/)

**BILLA & BILLA PLUS**

Seit 70 Jahren gehört BILLA zu Österreich und ist damals wie heute wichtiger Lebensmittelnahversorger für alle Menschen im Land. Die rund 33.000 Mitarbeiter:innen sorgen in fast 1.300 BILLA und BILLA PLUS-Märkten dafür, dass Kund:innen aus einer Vielfalt an frischen und qualitativ hochwertigen Produkten wählen können und sich bestens beraten fühlen. Das Sortiment enthält für jedes Budget genau das Richtige und reicht von einer breiten Palette an Markenartikeln bis zu erfolgreichen Eigenmarken: darunter die Ja! Natürlich Bio-Produkte ergänzt um BILLA Bio, die hochwertige BILLA Eigenmarke, die regionale Eigenmarke Da komm‘ ich her! und die Preiseinstiegsmarke clever®. Als erster heimischer Lebensmittelhändler bietet BILLA seit 2020 Frischfleisch von Rind, Schwein, Huhn und Pute zu 100 % aus Österreich an, als Vorreiter im Tierwohl-Bereich stellte BILLA alle Bedientheken auf Frischfleisch in Tierwohl-Qualität von „Fair zum Tier“ oder Ja! Natürlich um. Zudem finden sich über 9.000 regionale Lebensmittel von kleinen bäuerlichen Betrieben in den Regalen von BILLA – das Angebot wird kontinuierlich ausgebaut.  
  
BILLA gehört zur REWE Group, einem der größten Lebensmittelhändler Europas, und ist seit Mai 2019 Teil des jö Bonus Clubs, dem größten Multipartnerprogramm Österreichs. Zur BILLA-Familie zählt seit April 2021 BILLA PLUS mit rund 140 Märkten landesweit. BILLA bietet das größte plant-based Sortiment Österreichs und mit dem BILLA PFLANZILLA, der im September 2022 in Wien eröffnete, ist das Unternehmen der erste große Einzelhändler in Europa mit einem plant-based Store. Als einer der größten Arbeitgeber des Landes überzeugt BILLA mit vielfältigen Karrierechancen und krisensicheren Arbeitsplätzen. Ob in einem der Märkte, im Vertriebsaußendienst oder am Zentralstandort. Unsere Mitarbeiter:innen profitieren von einer großen Palette an Benefits, wie zahlreichen Vergünstigungen bei Einkauf und Reisen, anonymen Beratungsangebot in belastenden Situationen bis hin zu Feriencamps für Kinder. Außerdem setzt das Unternehmen auf digitale Lernmöglichkeiten sowie ein breites Aus- und Weiterbildungsangebot in österreichweit elf Ausbildungsstandorten. Die neu aufgestellte Vertriebsstruktur mit sieben Vertriebsregionen sorgt für noch intensivere Verankerung der BILLA- und BILLA PLUS-Märkte in den Bundesländern. Mit seinem Online Shop ist BILLA Vorreiter im heimischen Online-Lebensmittelhandel und als einziger Vollsortimenter des Landes in der Lage, Haushalte in allen Bundesländern persönlich zu beliefern. Kund:innen, die im BILLA Online Shop bestellen, können ihren Einkauf zudem an rund 600 Click & Collect Standorten österreichweit abholen, ohne an der Kassa warten zu müssen.

Auch Nachhaltigkeit wird im Unternehmen großgeschrieben – ob beim Sortiment oder bei gesellschaftlichem Engagement. BILLA unterstützt zahlreiche Initiativen oder ruft diese selbst ins Leben wie „Blühendes Österreich“, „Fair zum Tier“ oder „Raus aus Plastik“. Der Großteil der Märkte wird zudem energieeffizient betrieben und alle BILLA und BILLA PLUS-Märkte werden zu 100 % mit Grünstrom aus Österreich beliefert.  
Mehr Informationen unter: [www.billa.at](http://www.billa.at/)

**„billa bio“ – so einfach und günstig kann BIO sein:**

BILLA Bio bietet garantiert geprüfte Bio-Qualität zum attraktiven Preis – easy!

Unsere große Vielfalt an BILLA Bio-Produkten ist für alle, die gerne kochen, backen und genießen. Und das am liebsten mit gutem Gewissen. Denn selbstverständlich steht unsere Eigenmarke BILLA Bio für nach EU-Vorschriften geprüftes BIO, das nach österreichischen Richtlinien untersucht und kontrolliert wird. Das Sortiment umfasst aktuell inzwischen rund 260 Produkte und wird stetig erweitert. Als Ergänzung zu Ja! Natürlich ist „billa bio“ in allen 1.100 BILLA & BILLA Plus Filialen, ADEG und Sutterlüty sowie im BILLA Online Shop erhältlich.

**Ja! Natürlich**

Vor knapp 30 Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Österreichs größter Bio-Marke, die heute eine Produktpalette von über 1.100 Produkten umfasst. Die BILLA Eigenmarke steht für Produkte aus biologischer Landwirtschaft deren Standards meist weit über die EU-BIO Vorgaben hinaus gehen, Der BIO Pionier steht für höchstes Tierwohl, hochwertige Qualität, besten Geschmack, vollkommene Transparenz und das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Das alles hat oberste Priorität. Denn Ja! Natürlich bedeutet Genuss mit Verantwortung: Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt – aber auch Verantwortung gegenüber biologisch wirtschaftenden LandwirtInnen. Deshalb leistet die Bio-Marke auch einen wesentlichen Beitrag zu deren Förderung: Sie garantiert den Bio-Bäuerinnen und -Bauern eine sichere Abnahme und honoriert den Mehraufwand der biologischen Landwirtschaft mit den höchsten Bio-Zuschlägen des Landes. Unter dem Motto „Bio in Hülle und Fülle“ setzt Ja! Natürlich seit einigen Jahren auf Green Packaging und damit neue Maßstäbe, was umweltschonende Verpackungen angeht. Ja! Natürlich ist bei BILLA, BILLA PLUS, BIPA, ADEG, SUTTERLÜTY erhältlich sowie im BILLA Online Shop erhältlich.

[www.janatuerlich.at](http://www.janatuerlich.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 Grundig Österreich AG  Tel.: +43/664/384 42 30  [margit.anglmaier@bg-austria.at](mailto:margit.anglmaier@bg-austria.at) |