

# Max Tauber è il vincitore del Mountain Chef unplugged 2024

La nona edizione della sfida culinaria si svolge sulla Schwemmalm



Sulla foto: Presidente della giuria Andreas Köhne, ideatore e organizzatore dell'evento Philip Hafner (Südtiroler Köcheverband), vincitore Max Tauber (Relais & Châteaux Hotel Castel Fragsburg Merano) e Franz Holzknicht (Direttore Schwemmalm)

**Schwemmalm/Val d'Ultimo;** Domenica scorsa si è svolta l'attesissima sfida culinaria "Mountain Chef Unplugged", un'iniziativa volta a promuovere le giovani chef, che anche quest'anno si è tenuta sulla Schwemmalm nella Val d'Ultimo. Cinque talentuose finaliste hanno messo alla prova le loro capacità e si sono contese il titolo di "Mountain Chef Unplugged 2024".

Il vincitore è stato **Max Tauber**, visibilmente felice e orgoglioso del suo risultato. Nel suo discorso di ringraziamento ha sottolineato il prezioso supporto del suo istruttore Egon Heiss dell'Hotel Fragsburg, dal quale ha imparato molto. "È stata una grande opportunità per mettermi alla prova e mostrare le mie capacità", ha detto Tauber.

Anche gli altri finalisti sono stati felici di ricevere premi interessanti. Il secondo classificato, **Alexander Landthaler** (Hotel Bad Forellenbach) e il terzo classificato, **Chris Froidl** di St.

Johann (Tirolo), hanno ricevuto utensili da cucina di alta qualità e buoni per un meritato soggiorno in un hotel altoatesino. **Stella Turian** è stata la conduttrice bilingue del concorso e ha motivato i giovani chef.

**Philip Hafner**, ideatore dell'evento e membro del consiglio di amministrazione dell'associazione cuochi (Südtiroler Köcheverband), è stato estremamente soddisfatto dell'andamento della competizione. "La sfida di cucinare su un fornello a legna e di lavorare con prodotti locali prestabiliti è sempre emozionante e istruttiva", **afferma Hafner**.

Anche il presidente della SKV, **Patrick Jageregger**, ha espresso il suo entusiasmo per il successo dell'evento e ha annunciato che l'associazione sta già lavorando a ulteriori format per promuovere i giovani chef. "È importante sostenere i giovani chef di talento e offrire loro una piattaforma per mostrare le proprie capacità", ha sottolineato.

### Scarica le foto

<https://we.tl/t-bLMIGtoeNx>

© dsm-foto.it // Karl Heinz Röggl

### Interviste

**Intv Patrick Jageregger IT (Audio e Video)**

<https://we.tl/t-dr0a2SthfB>

**Intv Max Tauber IT (Audio e Video)**

<https://we.tl/t-waPvyzaO8N>

**Intv Anna Rainer 1 2 IT (Audio e Video)**

<https://we.tl/t-GDXDz5aeMD>

**Intv Philip Hafner 1 2 IT (Audio e Video)**

<https://we.tl/t-7LVPQhSEc4>

**Intv Franz Holzknicht 1 2 3 IT (Audio e Video)**

<https://we.tl/t-CG7QoT77eC>

© GNEWS Coop.

### Videodownload

<https://we.tl/t-gLIMj5FhaF>

© GNEWS Coop.

### Contatto stampa

Karin Tscholl // [elephant.bz.it](mailto:elephant.bz.it)