



Jungkoch des Schlosswirt FORST holt sich 1. Platz bei „The Mountain Chef Unplugged 2023“

Kulinarischer Sieg für den Schlosswirt FORST bei der alljährlichen Open-Air Kochchallenge des SKV-Südtiroler Köcheverbandes.

Am Sonntag, den 18. Juni fand erneut die beliebte Kochchallenge im Naturparadies Schwemmalm im Ultental statt. Dabei traten fünf junge KöchInnen unter freiem Himmel, ganz ohne Strom und eingebettet in malerischer Szenerie gegeneinander an. Zubereitet wurden die Speisen auf alten Holzherden und mit typischen Südtiroler Produkten.

Für den **Schlosswirt FORST** trat der 18-jährige **Max Oberprantacher** an, der passionierte Jungkoch und zugleich jüngster Teilnehmer hat vor einem Monat seine Lehrzeit mit Bravour abgeschlossen, seine berufliche Laufbahn begann im Schlosswirt FORST. Mit **Sternekoch Luis Haller** an seiner Seite, konnte er vieles erlernen und seiner Leidenschaft nachgehen. Die letzten Wochen vor dem Wettbewerb waren sehr intensiv, es wurde viel trainiert und das Handwerk zu höchster Exzellenz erprobt.

Das Ausnahmetalent konnte die Jury mit seiner Interpretation des Gerichts „**Zweierlei vom Tafelspitz**“ überzeugen. Das beliebte Event wurde von der Öffentlichkeit gut besucht und **Forstfrische Bierspezialitäten** umrundeten die Gerichte fabelhaft.

Luis Haller glaubt an die jungen Talente und ist, sowie die Spezialbier-Brauerei FORST ein **großer Förderer** dieser. „Es gilt diese jungen Talente weiterzubringen und ihnen eine Plattform zu bieten, in welcher sie ihr volles Potenzial ausleben können“, so **Cellina von Mannstein**, der Spezialbier-Brauerei FORST. Die Brauerei ist seit jeher maßgeblicher Unterstützer zahlreicher Vereine, Verbände und gastronomischer Unternehmungen.