



Grund zum Jubeln: „Opus V“-Sous-Chef Joachim Jaud erkochte sich Platz 1. BLDJW

Der „Junge Wilde 2016“ kommt aus O 5

Die Juroren lobten ihn geradezu hymnisch. „Mit wenigen Zutaten hat er den Mund zum Explodieren gebracht“, resümierten die Gourmetprofis nach dem Sieg von Joachim Jaud. Gegen knapp 2300 junge Kochtalente setzte sich der 27-jährige Sous Chef aus dem Engelhorn-Gourmetrestaurant „Opus V“ beim Wettbewerb „Junge Wilde“ (JW) in Graz durch. „Da kann man auch als Chef stolz sein, wenn sich die Mitarbeiter so toll entwickeln“, versichert Sternekoch Tristan Brandt. Die Vorgaben waren hart: Mindestens eines der verwendeten Produkte musste im 50-Kilometer-Umkreis des „Heimatlokals“ wachsen und vom Teilnehmer selbst geerntet oder gefangen werden. Der Gewinner kann sich jetzt erst mal – wie wild – über seinen Preis freuen: Der gebürtige Tiroler reist nach Brasilien. Dort wartet auf ihn ein zweiwöchiges Praktikum bei Alex Atala im Restaurant „D.O.M.“, das auf Platz 9 der weltbesten Schlemmerlokale rangiert. Herzlichen Glückwunsch. *mai*