

Rindfleischkaiserin 2025: Wiens Nachwuchstalent begeistert die Spitzenjury

Der Nachwuchswettbewerb Rindfleischkaiser 2025 brachte Österreichs beste Kochtalente zusammen – und krönte eine Wienerin zur Siegerin.



*Der Siegelteller von Marie Theres Mikulka - Tourismusschule
Bergheidengasse. © Verband der Köche / Volker Debus*

Kreativität, Können und Rindfleisch im Fokus

Mit feinem Gespür für Geschmack, Ästhetik und Handwerk setzte sich Marie-Theres Mikulka von der **HLTW Bergheidengasse** gegen starke Konkurrenz durch und holte den Titel der **Rindfleischkaiserin 2025** nach Wien. Was einst als kleine Idee begann, wurde zur großen Bühne für junge Talente aus ganz Österreich – beim Finalevent am 29. März in der Tourismusschule Bergheidengasse. Hinter der erfolgreichen

Wienerin landete Jara Trolp von der **Tourismusschule Bad Gleichenberg** auf dem zweiten Platz. Maximilian Steffner von den **Tourismusschulen Am Wilden Kaiser** überzeugte mit alpiner Raffinesse und belegte Platz drei.

So lief der Wettbewerb ab

Initiiert vom **Verband der Köch*innen Österreichs** und unterstützt von Starkoch **Ewald Plachutta**, stellte der Wettbewerb junge Talente vor eine echte Herausforderung: Zunächst mussten alle Finalistinnen und Finalisten ein selbst vorbereitetes Rindfleischgericht präsentieren. Die besten drei durften im zweiten Durchgang spontan aus einem Warenkorb ein neues Gericht entwickeln – unter Zeitdruck, aber mit viel Kreativität. Die diesjährige Siegerin beeindruckte dabei nicht nur mit Kochtechnik, sondern auch mit Präsentation und Geschmack. Ihr Preis: Die goldene Plachutta-Medaille und ein Praktikum im renommierten **Londoner Restaurant Zuma**.

Hochkarätige Jury: Fachwissen trifft Leidenschaft

Bewertet wurden die Leistungen von einer Jury, die sich wie das Who's Who der Kulinarik liest. Namen wie **Johann Lafer**, **Veronique Witzigmann**, **Thomas Viktorin**, **Jörg Bruch** oder Eissalon-Chefin **Xenia Tichy** standen für höchste Ansprüche – und gleichzeitig für die Förderung des Nachwuchses. Die Jury war sich einig: Der Wettbewerb zeigt eindrucksvoll, welches Potenzial in Österreichs Küchen heranwächst – und dass Rindfleisch, wenn hochwertig verarbeitet, mehr denn je seine Berechtigung in der modernen Küche hat.

Warum dieser Wettbewerb so wichtig ist

Gerade in Zeiten, in denen das Interesse an handwerklichen Berufen in der GenZ zurückgeht, braucht es Formate wie den Rindfleischkaiser. Sie schaffen Sichtbarkeit für Karrieren in der

Küche, machen Lust auf kulinarische Handwerkskunst – und zeigen gleichzeitig, wie vielseitig Rindfleisch zubereitet werden kann. Ein zusätzlicher Pluspunkt: Der Fokus auf österreichisches Qualitätsfleisch. Die jungen Talente arbeiteten ausschließlich mit heimischem Rind, was nicht nur für Frische und Qualität steht, sondern auch die heimische Landwirtschaft stärkt.



Marie Theres Mikulka freut sich über ihrer Goldmedaille und auf ein Praktikum im Londoner Toprestaurant Zuma. © Volker Debus / Verband der Köche

Finalistinnen und Finalisten 2025

Neben den drei Sieger*innen standen noch 13 weitere Talente im Rampenlicht – darunter Marcel, Vural, Julia, Sophia, Stella, Barbara, Nina, Kiara, Florian, Marie Sophie und Peter. Sie alle überzeugten mit Ideenreichtum und Ehrgeiz und sind Teil einer kulinarischen Bewegung, die Österreichs Genusskultur weitertragen wird.

Der Nachwuchs kann's!

Der Rindfleischkaiser 2025 hat eindrucksvoll gezeigt, dass Österreichs Küchennachwuchs bereit ist, Verantwortung zu übernehmen – für Geschmack, für Qualität und für die Zukunft des heimischen Handwerks.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at