

Big Cooking Contest: die ersten drei Wettbewerbe

Eurogast bietet dem **Kochnachwuchs** mit dem Big Cooking Contest eine außergewöhnliche Leistungsplattform. Die ersten drei Events sind unter dem Motto „Rock the Kitchen“ erfolgreich in Salzburg, Tirol und Wien über die Bühne gegangen



Eurogast Big Cooking Contest Tourismusschule Bramberg

Eurogast ermittelt zusammen mit den Partnern des Österreichischen Kochverbandes und der ÖGZ beim Eurogast Big Cooking Contest die besten Nachwuchsköche. Unter dem Motto „Rock the Kitchen“ wurde heuer erstmals in den Wirtschaftsschulen Bramberg im Bundesland Salzburg um die Wette gekocht. Gleich zum Start gab es für den Veranstalter Eurogast Sinnesberger eine Hürde zu bewältigen. Marketingleiter Alois Kaufmann: „Wir hatten Schwierigkeiten unser 35.000 Euro teures Küchen-Equipment in Gang zu bringen, durften aber den Baustrom anzapfen und schon war das Problem gelöst.“ Hintergrund ist, dass am Schulstandort Bramberg kräftig umgebaut wird. 4,2 Mio. Euro werden in den neuen Schul-Schwerpunkt „Nachhaltiger Tourismus“ investiert.

Insgesamt zwölf Teams nahmen am Eurogast Big Cooking Contest Bramberg teil. Wie in den Wettbewerbsregeln festgelegt, blieben die Zutaten des Warenkorb vorab ein Geheimnis. Die fünfköpfige Fachjury des Verbandes der Köche der Sektion Salzburg (Alexander Forbes, Georg Steuerer, Franz Geisler, Josef Gradl, Alois Gasser) achtete darauf, welches Team innerhalb von 30 Minuten seine Kochfertigkeiten am besten unter Beweis stellen und das köstlichste Menü zaubern konnte. Eng wurde es in der Vorausscheidung zum Halbfinale. Die Teams 1 und 7 sowie 10 und 12 qualifizierten sich schließlich für das Finale.

Punktegleichstand

„Ich kann mich an keinen Big Cooking Contest erinnern“, so Walter Opperer von Eurogast Sinnesberger, „bei dem mehrere Teams Punktegleichstände hatten. Das war ein hoch spannender Startwettkampf.“ Jurychef Alois Gasser vom Wiberg Team Inspiration zeigte sich ebenfalls beeindruckt: „Alle haben ein hohes und vor allem gleichbleibendes Niveau gezeigt.“ Den BCC Bramberg für sich entschied schließlich das Team der Tourismusschule Kleßheim für sich.



Zwölf Teams trafen sich zur ersten BCC-Vorauscheidung am Schulstandort Bramberg in Salzburg. Nach einem intensiven Kochtag ging das Team mit Stefanie Fuchslechner und Helena Stranger von der Tourismusschule Kleßheim siegreich aus dem Wettbewerb hervor. Sie verwiesen im Finale Ursula Meislinger und Elena Oberbichler, beide Private HLW Hallein auf Platz zwei.

Der Wettbewerb verlief sehr zur Zufriedenheit der daran beteiligten Partner: Bramberg Direktor Manfred Bernsteiner, VKÖ-Präsident Josef Fankhauser, Franz Heffeter, Direktor Tourismusschulen Kleßheim, Moderator Walter Opperer, Eurogast Sinnesberger Kirchengasse, Leonhard Wörndl, GF Tourismusschulen Salzburg (Bild r., v.l.)

Fotos: Egger



das Kochen der Zweier-Teams unter Zeitdruck und zugleich im k.o.-System gegeneinander bescherte den Besuchern einen wortwörtlich aufgeheizten Wettkampftag, eine Stimmung, die Andreas Cretnik und Erich Hengl von Eurogast Kiennast als Moderatoren bis zum Schluss am Köcheln hielten. In einem atemberaubenden Finale kämpften die Teams der



Die Schirmherrschaft über den Big Cooking Contest in Wien hatte Eurogast Kiennast inne. Die besten vier Teams des auf der „Hotel & Gast Wien“ absolvierten Wettbewerbs: Platz 1 belegte das Team Gafa mit Christoph Vejdovsky und Peter Michael Lehner von der Gastgewerbeschule Judenplatz, Wien. Sie besiegten im Finale und direkten Wettkampf das Team „Born 2 Cook“, Clemens Kobler und Kevin Born, von der Berufsschule für Gastgewerbe Wien Längenfeldgasse. Platz 3 ging an das Team Schick-Hotels Wien mit Klaus Zirkelbach und Natalie Chrapek. Rang 4 belegten Philip Primus und Stefan Fennes als Team „Hauptsache Kochen“ von der Gastgewerbeschule Judenplatz. Realisiert wurde der Wettbewerb in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Österreichs, Sektion Wien unter der Regie von Obmann Christian Tötzl

Fotos: Eurogast

Eurogast Big Cooking Contest „Hotel & Gast Wien“

Anlässlich der neuen Fachmesse „Hotel & Gast Wien 2011“ rockte der Big Cooking Contest 2011 von Eurogast Kiennast das Messegelände in Wien. Direkt am Stand des Verbandes der Köche Österreichs (VKÖ) Sektion Wien, kochten auch hier 12 Teams um den Tagessieg und somit um die Teilnahme am großen Österreichfinale am 12. September 2011.

Natürlich erfolgte der Wettbewerb hier unter denselben Rahmenbedingungen wie bei allen sieben Eurogast-Events. Das System eines kurzfristig bekannt gegebenen Warenkorb,

Gastgewerbeschule Judenplatz mit Christoph Vejdovsky und Peter Michael Lehner und das Team der Berufsschule für Gastgewerbe Längenfeldgasse mit Clemens Kobler und Kevin Born um den Sieg. „Es war ein äußerst spannendes und knappes Finale. Wir sind sehr froh darüber, dass unsere pochierte Hühnerbrustvariation die Jury letztendlich doch überzeugen konnte“, sagten die überglücklichen Gewinner Christoph Vejdovsky und Peter Michael Lehner (Team „Gafa“) nach der Verkündung des Ergebnisses. Christian Tötzl, Obmann des VKÖ Sektion Wien zeigte sich ebenso begeistert: „Wir sind sehr stolz darauf, beim ersten Big Cooking Contest in Wien dabei zu sein. Die Veranstaltung ist eine perfekte Plattform, um die Jugend zu fördern und wir freuen uns schon jetzt auf das große Finale in Innsbruck.“

gast Speckbacher Reutte. Für den reibungslosen Ablauf des Tiroler Wettbewerbs sorgten die Organisationsteams von Eurogast Speckbacher und Eurogast Riedhart in Wörgl. Ohne Jury kein Big Cooking Contest. Diese wurde in Tirol angeführt von Küchenmeister Hans Haller. Ihm zur Seite standen Heinz Tauber und Franz Eberharter so wie die Kollegen der Sektion Vorarlberg mit Mike Pansi (Teamleiter der Jugendnationalmannschaft) und Michael Langen. Besonders stolz über den zweiten Platz des Teams Absam zeigte sich natürlich auch Josef Baumgartner, Direktor der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus

Aktuelle Informationen und verfügbare Restplätze für die noch offenen Big Cooking Contest-Bewerbe gibt es unter:

www.bigcookingcontest.at

www.facebook.com/bigcookingcontest

Unter den 12 teilnehmende Teams haben sich beim Big Cooking Contest in Absam das Kochteam Südtirol mit Matthias Haller und Tamara Rigo und das Team der Tiroler Tourismusfachschule Absam mit Manfred Mair und Philipp Trattner durchgesetzt.

Als Juroren standen unter der Leitung von Hans Haller die Köche Franz Eberharter, Michael Langen, und Mike Pansi im Einsatz. Mit bester Laune steuerten die Organisationsteams von Eurogast Speckbacher Reutte und Eurogast Riedhart Wörgl den Wettbewerb (r.)

Fotos: Egger

