

Innsbruck kann kommen

Eurogast Kiennast und Eurogast Pilz luden zur siebenten Station des Big Cooking Contest nach St. Pölten. Die sieben Finalisten stehen damit fest

NIEDERÖSTERREICH

Die Wettbewerbstournee steuert auf ihr Finale zu: Nach Stationen in den Bundesländern Kärnten, Salzburg, Steiermark, Tirol, Vorarlberg und Wien war am vergangenen Donnerstag das Wifi in St. Pölten Schauplatz der letzten Vorausscheidungsrunde im Eurogast Big Cooking Contest. Bei diesem außergewöhnlichen Kochwettbewerb für Nachwuchsköche treten je zwei Köchinnen/Köche in Teams gegeneinander an. Aus einem vor-



Gelungener Big Cooking Contest von den Eurogastpartnern Kiennast und Pilz. V. l.: Herbert und Alexander Kiennast, die Juroren vom VKÖ und Ignaz Pilz

Foto: Podolsky



Das Gericht rechts konnte sich haarscharf gegen die linke Speise durchsetzen, was den „wüd'n Waldviertler Buam“ je 500 € Siegesprämie einbrachte

Foto: kol. Podolsky (1)



her unbekanntem Warenkorb ist in kurzer Zeit ein Menü zu erstellen, dann geht es unter dem Druck der Stoppuhr an die Umsetzung der Gerichte und schließlich begutachtet die Jury die Speisen. Im K.o.-System werden auf dieser Basis die Finalisten und schließlich der Sieger des Wettbewerbs ermittelt.

Gastgeber und Veranstalter in St. Pölten waren die beiden niederösterreichischen Eurogast-Mitglieder Eurogast Pilz und Eurogast Kiennast als Partner für die operative Durchführung, insbesondere

der Fachjury, standen ihnen der Verband der Köche Österreichs mit den Sektionen Waldviertel und Oberösterreich zur Seite.

Sie erlebten leistungsstarke Teams, die sich einen Wettkampf bis auf die Messerspitze lieferten. Hauchdünn war schon die Entscheidung über den Finaleinzug. „De wüd'n Waldviertler Buam“ vom Landgasthaus zum Topf mit Klaus Hölzl und Tobias Aistleitner und das Team „G&A Hackl Gastro“ mit Sebastian Hahn und Abiatar Sacadat hatten im Semifinale die exakt gleiche Punktezahl erzielt und traten damit gegeneinander zur Entscheidungsrunde an.

Für das finale Gericht entschieden sich Hahn und Sacadat für in Parmaschinken eingewickelter Jungschwein auf Tomatenzartweizenrisotto mit gegrillten Zucchini und Salbeipesto. „G&A Hackl Gastro“ setzte auf in Salbei gegarten Spanferkelrücken auf Paprikaweizen, Tomatenzuchinisalat und Schin-

kenschaum. Beinahe kam es wieder zum Gleichstand. Genau zwei von mehr als 200 Punkten gaben aber letztlich den Ausschlag für das Duo Hölzl und Aistleitner. Damit qualifizierte sich „G&A Hackl Gastro“ für das Finale des Big Cooking Contests, das am 12. September im Rahmen der „afaga“ in Innsbruck über die Bühne geht. Verschönt wurde der Sieger mit einer Siegesprämie von je 500 €, für die Podestplätze wurden je 300 € bzw. 200 € ausbezahlt.

Finale des Eurogast Big Cooking Contest: 12. September 2011, Innsbruck

www.eurogast.at



Küchenchefs von morgen üben sich im Kochen mit der Stoppuhr im Nacken

Fotos: kol.



Auf Facebook konnte man den Big Cooking Contest live miterleben