

# Südtiroler Gipfeltreffen in Bangkok

Tamara Rigo und Matthias Haller haben das Finale des Eurogast Big Cooking Contests für sich entschieden. Als Preis gab es einen zweiwöchigen Aufenthalt im berühmten Luxushotel Mandarin Oriental in Bangkok bei Küchenchef Norbert Kostner

Das Programm von Tamara und Matthias umfasste während ihres zweiwöchigen Aufenthalts sämtliche kulinarische Bereiche des Mandarin Orientals, also auch das Außer-Haus-Catering. „Wir durften gleich am Anfang bei einem Catering für den Geburtstag einer jungen Prinzessin mitmachen. Der Aufwand war unvorstellbar. Wir waren mehr Köche als Gäste, aber Geld hat dort ganz offensichtlich keine Rolle gespielt“, berichtet Matthias Haller, vom Gastauftritt in der königlichen Residenz. Die erste Station der beiden war im Restaurant China House. „Das war für mich eine komplett neue Erfahrung, weil ich bisher nur in relativ einfachen China-Restaurants gegessen habe. Auf diesem Niveau die chinesische Küche kennenlernen zu dürfen, war einfach toll. Gott sei dank sprechen fast alle Köche im Hotel auch Englisch, obwohl es auch auf Englisch nicht immer leicht ist, alles zu verstehen“, erinnert sich Tamara Rigo.

**20 verschiedene Brotsorten**  
Für Matthias Haller war vor allem die Vielseitigkeit des kulinarischen Angebots im Mandarin Oriental beeindruckend: „Bei einer Nachtschicht in der Bäckerei haben wir Hunderte frische Croissants fürs Frühstück gebacken, weil auch die gesamte Patisserie selbst hergestellt wird. Vieles wird da traditionell so wie in Europa gemacht, wie etwa das Brotbacken. Im Oriental gibt es 20 verschiedene Sorten Brot, und alles wird im Haus gebacken. In der Patisserie kommen

die die Thais geröstet oder frittiert gerne als Snacks essen. Wir haben natürlich alles gekostet, und diese Kleintiere wie geröstete Kakerlaken oder Heuschrecken schmecken auch nicht so schlecht“, erzählen Tamara Rigo und Matthias Haller. Und wie war Norbert Kostner mit dem Gastspiel seiner jungen Landsleute zufrieden? „Die beiden haben sich voll ins Zeug gelegt und haben ihre Chance genutzt, in kurzer Zeit

möglichst viel zu lernen. Das Wichtigste für junge Köche ist es, unvoreingenommen an neue Sachen heranzugehen. Jetzt geht es für die beiden einmal zurück nach Südtirol, aber Mandarin Oriental ist eine weltweit agierende Hotelkette, die immer engagierte und talentierte Köche sucht“, streut Norbert Kostner den beiden „Eurogast Big Cooking Contest“-Siegern Rosen.

W. SCHEDELBERGER

Küchenchef Norbert Kostner wählte Tamara Rigo und Matthias Haller, dank Eurogast und Österreichischem Kochverband, in die Geheimnisse der Thai-Küche ein

Foto: Scheidelberger



www.bigcookingcontest.at

**ewrogast**  
**Österreich**



**Rock the kitchen!**

**2012**

Zeig dein Talent: Schwing den Kochlöffel und mach die Küche zu deiner Bühne! Beim Eurogast Big Cooking Contest 2012 – dem größten Kochfestival des Jahres für angehende Köche aus ganz Österreich – kannst du deine größten Küchenhits präsentieren. Melde dich jetzt für die Qualifyings in deinem Bundesland an: Jeder dieser Bewerbs ist mit einem Preisgeld von insgesamt 2.200 Euro dotiert! Die Gewinnerteams kochen beim großen Finale im Herbst 2012. Teilnahmeberechtigt sind Schülerteams von Tourismus- und Berufsschulen sowie Kochlehrlingssteams. Mehr Infos und Anmeldung unter: [www.bigcookingcontest.at](http://www.bigcookingcontest.at).

**Qualifyings**

Wien	Eurogast Grossmama	Landesberufsschule Tachau mit H. Fritzsche-Wiesner/Maria Gombler	29.01.2012
Zillertal	Eurogast Wildbad/Schneeberg	Hoher Tachernusschule / Tourismus Alpin	17.04.2012
Salzburg	Eurogast Seewald	Tourismusverband Salzburg - Bramberg	15.04.2012
Steiermark	Eurogast Landmann	Landesberufsschule Aggen im Ennstal	07.05.2012
Carinthia	Eurogast Kariboo Lodge	Die W. M. V. Klagenfurt	19.04.2012
Niederösterreich	Eurogast Feinbad	Austria Trend Eventhotel Pyramide Wien, Vösendorf	15.05.2012
Wien/Niederösterreich	Eurogast Kumpel	Austria Trend Eventhotel Pyramide Wien, Vösendorf	16.05.2012



Tamara und Matthias kosteten am Markt frittierte Frösche Foto: Scheidelberger

aber auch exotische Früchte, Reis und natürlich Kokosmilch zum Einsatz. blieb eigentlich auch etwas Zeit, sich privat die eine oder andere Sehenswürdigkeit in Bangkok anzuschauen? Nicht wirklich, denn die beiden waren ja hier, um sich zwei Wochen lang aus nächster Nähe anzuschauen, wie ein internationales Luxushotel wie das Mandarin Oriental so tickt. Aufgrund der wechselnden Dienstpläne (auch außer Haus bzw. zweimal in der Nacht) fand sich jedoch untertags immer wieder einmal eine Stunde, um sich den einen oder anderen Tempel anzuschauen. Am liebsten haben sich die beiden jedoch auf den Märkten herumgetrieben. „Wir konnten dank Eurogast viele neue Erfahrungen sammeln. Unglaublich, was es da alles gibt. Von tausendjährigen Eiern über lebendige Fische bis hin zu allerlei Insekten,

