

Funny Generation rockte an die Spitze

Beim Auftakt des Big Cooking Contest auf der Dornbirner Messe gaben Mädchen den Ton an

Großer Publikumsandrang herrschte beim Kochwettbewerb der jungen Talente, dem Eurogast Big Cooking Contest, in der Gourmethalle der Messe Dornbirn. Organisiert und durchgeführt wurde der Wettbewerb von Eurogast Grissemann. Am stärksten spürbar war die knisternde Spannung jeweils kurz vor dem Finish der gegeneinander antretenden Teams. Da brodelte es nicht nur in den Töpfen sondern auch in den Zuschauerreihen. Neben Eltern und Geschwistern, Omas, Opas und Freunden fieberten auch die Chefs aus den Lehrbetrieben, Mitschüler und Lehrer sowie interessierte Gastronome und Fachleute mit. Unter den Besuchern begeisterten sich auch der Gründer der Vorarlberger Sektion des österreichischen Köcheverbands Adolf Sögner und der ehemalige Obmann Bruno Wahrpichler. Ende Februar hat dieser den Vorsitz an Mike P. Pansi abgegeben und beschäftigt sich nunmehr mit dem Studium der Gastrosophie an der Uni Graz.

Jugendförderung und -forderung

Hauptanliegen für den neuen Sektionsobmann des Verbands der Vorarlberger Köche, Mike P. Pansi, sind Jugendförderung und Ju-



Alle Wettbewerbsteilnehmer mit den fünf Juroren vor der ersten Entscheidung

gendförderung. Seit sechs Jahren ist der Küchenchef vom Hotel Sheraton in Dornbirn als Juror im Einsatz.

Mit im Juryteam waren diesmal der stellvertretende VKÖ-Obmann und Catering-Spezialist Werner Hiller, Europameisterschaftstrainer Markus Vogel sowie Benjamin Fluch und erstmalig Johannes Ratz, Jungkoch Europameister 2011. Sehr spannend und interessant war der Rollenwechsel für den amtierenden Europameister und Internationalen

Silbermedaillengewinner. Die Motivation für sein Engagement lautet schlicht und einfach „Koch aus Leidenschaft“. Letztes Jahr war er es, der sich aus der Jugendmannschaft herauskristallisiert hatte. Sein Mentor Markus Vogel hatte ihn sehr erfolgreich für die Europameisterschaft trainiert.

Sehr genau beobachteten die Juroren jeden Handgriff der jungen Köche im größten österreichischen Kochwettbewerb. Wer hat das Profil, die Nerven, das Talent für die diesjährige Europameisterschaft in Erfurt?

Ananas, Mascarpone und Sauerrahm

Die Aufgabenstellungen für die jungen Köche sind nicht einfach. Aus vorgegebenen Zutaten müssen die Zweierteams eine Speise kreieren, diese schriftlich benennen, die Rezeptur im Kopf behalten und in knapper Zeit fertig werden. In einem der Wettkämpfe lautete die Aufgabe: Süße Hauptspeise aus Bananen, Ananas, Biskotten, Obers, Mandelsplittern, Mascarpone und Sauerrahm. Zeitrahmen: 45 Minuten. In jedem Durchgang waren andere Zutaten zu verarbeiten. Für das Finale galt es eine Vorspeise in 30 Minuten zu zaubern.

Die acht Köche aus den besten vier Teams erhalten Preise. Jeweils 100 Euro bekommen die beiden Viertplatzierten, 200 Euro die Drittplatzierten, 400 die Jungköche auf dem zweiten Platz und die Siegerinnen kassieren 500 Euro und nehmen an der Österreich-Ausscheidung teil.

KARIN SAURO

www.bigcookingcontest.at



Bettina Wachter vom Hotel Zimba in Schruns und Martina Politsch von der Alpenrose in Schruns sind glücklich und stolz auf ihren Sieg



Gearbeitet wurde mit Tempo und Präzision

INFORMATION

BCC-Ergebnis

1. Platz: Team Funny Generation: Bettina Wachter, Martina Politsch
2. Platz: Team Cosmo und Wanda Josef Kaufmann, Mathias Enzenhofer
3. Platz: Team Pi Pa Po Arthur Mlynski, Sandro Io Russo
4. Platz: Team Bonus Jovan Alavanja, Julian Importenta