

Tiroler Duell ganz knapp entschieden

Nuancen entschieden beim Eurogast Big Cooking Contest Tirol über Sieg oder Niederlage

Emsiges Treiben herrschte beim Eurogast Big Cooking Contest 2012 in der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus in Absam. Die Teilnehmer schwitzten am Herd, die Jury beobachtete und verkostete, die Teams von Eurogast Riedhard Wörgl und Eurogast Speckbacher Reutte sorgten für den reibungslosen Ablauf, nur eine blieb verdächtig ruhig. Die Vorjahressiegerin Tamara Rigo hatte gemeinsam mit Matthias Haller 2011 die Tiroler

Vorausscheidung in Absam und das Bundesfinale auf der FAFGA gewonnen.

Dieses Jahr verfolgte sie völlig gespannt, was ihre Kolleginnen und Kollegen so auf die Teller zauberten. Die Finalisten Maximilian Plaschka und Philipp Richter vom Sporthotel und Alpenhotel Tirolerhof in Neustift sowie Lisa Zimmermann vom Grand Tirolia Kitzbühel und Tanja Libiseller vom Dolomiten Residenz Sporthotel Sillian überzeugten u.a.

mit Risotto vom grünen Spargel und Champignons, Rinderfiletspecktaler an Karottencreme und Ananas-Lachs Salat oder lauwarmer Chili-Rinderfilet rosa gebraten mit Ananas-Lachs Carpaccio. Zum Dessert servierten die Finalisten u.a. Bananentopfencreme auf Pistazien Biskuit, Orangenchutney auf Strudelteig und Mille Feuille vom Pfirsich und Apfeltürmchen Balsamico. Das Kochduell entschied schließlich das Damenteam für sich.

„Das Niveau war gut“, bilanzierte Jurychef und Küchenmeister Philipp Stohner. Es habe unter den insgesamt zwölf Teilnehmerteams aber deutliche Unterschiede gegeben. Bei den Finalisten ging es dann aber letztlich nur um hauchdünne drei Punkte. „Es haben lediglich Nuancen über Sieg und Niederlage entschieden“, so Stohner. Der Jurychef appellierte bei der Siegerehrung: „Bitte macht weiter so. Kochwettbewerbe bringen euch immer nach vorne, egal ob Sieg oder Niederlage.“ Auch Jurymitglied Eberhard Seyffer zeigte sich begeistert: „Die Teilnehmer haben sehr ruhig und konzentriert gearbeitet.“

Einmal mehr hob die Jury mit Philipp Stohner, Eberhard Seyffer,

Mike Pansi, Heinz Tauber, Martin Mairhofer von Cookart South Tyrol, Moderator und Küchenmeister Francis Fink und neu im Team Ta-

bei den Teilnehmern und beim Publikum. „Heute waren viele junge Zuseher dabei. Ich hoffe, ihr seid auf den Geschmack gekommen



Direktor Josef Baumgartner, Jurychef Philipp Stohner, Andrea Speckbacher, Eurogast Speckbacher, Sylvia Ramsauer, Eurogast Riedhart, Präsident Josef Fankhauser mit den Siegerinnen Lisa Zimmermann und Tanja Libiseller



Gruppenfoto mit den Halbfinalisten und Finalisten, das Eurogast-Team und die Jury des Österreichischen Kochverbandes

Fotos: Egger

mara Lerchner, Küchenchefin im Restaurant zeitlos in Hopfgarten die Kriterien für den Juryentscheid hervor. „Geschmack steht an erster Stelle. Aber auch Optik, Verarbeitung, Kreativität und Teamplay werden von uns bewertet.“ Josef Fankhauser, Präsident des Verbandes der Köche Österreichs bedankte sich abschließend ebenfalls

und macht nächstes Jahr auch beim Big Cooking Contest mit.“ Andrea Speckbacher von Eurogast Speckbacher Reutte zeigte sich ebenfalls zufrieden: „Es war richtig, mit dem Big Cooking Contest in die Schulen zu gehen.“

www.eurogast.at

www.bigcookingcontest.at

BARBARA EGGER