

# Lokalmatadorinnen im Finale

Der „Big Cooking Contest“-Tross von Eurogast machte diesmal Halt in Salzburg – dabei sein konnte jeder: vor Ort als Zuschauer und via Live-Feed auf Facebook

Der „Big Cooking Contest“-Tross ist in Dornbirn gestartet und von dort weitergezogen nach Tirol und Kärnten. Heute sind wir hier im Bundesland Salzburg“, eröffnete Moderator Walter Opperer und Vertriebsleiter von Eurogast Sinnesberger Kirchberg den Big Cooking Contest 2012. Direktor Manfred Bernsteiner, Eurogast Sinnesberger, und der Österreichische Kochverband hatten

Salzburg wieder einmal ganz deutlich: hochrote Wangen, verschwitzte Stirn, zitternde Hände – die jungen Leute sind hoch konzentriert und geben alles.

„Oje“, so das erste Resümee von Bettina Ehammer, im Interview mit Alois Kaufmann, Marketingleiter bei Eurogast Sinnesberger. „Wir hätten das Fleisch früher reingeben sollen. Eine Viertelstunde mehr Zeit wäre super

ene, Schwierigkeitsrad und Verwertung des Warenkorbs.“

## Hohe Motivation der Teilnehmer

Erfreut zeigte sich die Jury mit Alois Gasser, Josef Gradl, Franz Geisler, Philipp Pinn und Berta Unterrainer über die „sehr deutlich erkennbare Motivation“ der Teilnehmer. „Alle haben sich gut vorbereitet und hatten Spaß an der Sache.“ Schließlich sei es nicht einfach vor Publikum und unter Zeitdruck eine Spitzenleistung zu erbringen. „Wir achten darauf, dass die Teilnehmer sich wohlfühlen. Dazu zählt natürlich einerseits die gute Vorbereitung, aber auch die Bedingungen vor Ort und die Betreuung vor Ort seitens Schule, Eurogast und Kochverband. Wir als Jury sind nicht nur zum Beurteilen da. Wir wollen Vertrauen schaffen. Die Teilnehmer können jederzeit mit ihren Fragen zu uns kommen. Wir bieten Hilfestellung. Schließlich wollen wir ja mit den jungen Leuten gemeinsam etwas auf die Beine stellen.“

Auf die Beine gestellt haben sich Martina Hechenberger und Alexandra Scheibner von der Tourismusschule Bramberg. Die Lokalmatadorinnen haben den Big Cooking Contest Salzburg für sich entschieden und nahmen 1.000 Euro Preisgeld mit nach Hause. Auf Platz zwei folgen Hannes Klausner und Katrin Resch von der TS Bischofshofen, auf Platz drei Johanna Moser und Isabelle Lainer, TS Klessheim und auf Platz vier Katharina Reichegger und Hannes Gasser von der Hotelfachschule Bruneck. Für Interessierte: eine Nachlese des Live-Feeds vom Big Cooking Contest in Bramberg gibt es unter

[www.facebook.com/bigcookingcontest](http://www.facebook.com/bigcookingcontest)

BARBARA EGGER



So sehen Sieger aus

Fotos: Egger

wieder einmal für beste Bedingungen gesorgt. Während des Lokalausgleichs der ÖGZ am Veranstaltungsort, der Tourismusschule Bramberg, kochen Bettina Ehammer und Christoph Strasser vom Hotel Elisabeth in Kirchberg und Florian Kerschbaumer und Matthias Warter von der Tourismusschule Bischofshofen um die Wette. Wie groß der Druck und die Anspannung sind, zeigte sich beim Big Cooking Contest im Bundesland

gewesen.“ Doch die Kriterien sind streng. Die Warenkörbe dürfen erst kurz vor dem Start geöffnet werden. „Die Überraschung ist, was ist im Warenkorb drin und was mache ich damit“, erklärt Jurychef Alois Gasser von Sponsor Wiberg. „Die Teilnehmer müssen in dreißig Minuten ein Gericht für vier Personen kochen. Die Jury bewertet in erster Linie Kreativität und Geschmack, aber auch Präsentation, Arbeitsweise, Sauberkeit, Hygi-



Ein Team, eine Leistung: Eurogast Sinnesberger Kirchberg sorgte für eine Top-Veranstaltung (l.). Die Jury mit Franz Geisler, Alois Gasser, Berta Unterrainer, Philipp Pinn und Josef Gradl (r.)

