

G'schmackige Pyramidenstürmer

In der Eventpyramide in Vösendorf kochten die besten Jungköche aus Niederösterreich und Oberösterreich um die Teilnahme am Big-Cooking-Contest-Finale bei der fafga in Innsbruck.



Beste Stimmung bei allen Teilnehmern: Auch eine Knieverletzung konnte Sebastian Goldemund (vorne) nicht den Spaß verderben



Paul Göschl und Lukas Horak freuen sich über ihren Sieg. Es gratulieren Herbert (l.) und Alexander Kiennast (r.), die Jury-Mitglieder Patrick Frauenhoffer, Christian Deniflée, Wolfgang Bauer, Helmut Deutsch und Roman Keller sowie Natascha Topf von Eurogast

Alle guten Dinge sind drei. Das galt insbesondere für die Teilnehmer am Eurogast Big Cooking Contest, die vergangene Woche in der Eventpyramide Vösendorf die Oberösterreich/Niederösterreich-Ausscheidung bestritten.

In der Hauptrunde galt es aus einem vorgegebenen Warenkorb eine Hauptspeise zu kreieren, im Halbfinale waren Patisserie-Künste gefragt und im Finale galt es eine leckere Vorspeise mit Matjes zu zubereiten. Paul Göschl und Lukas meisterten diese Herausforderung am besten. Schon ihre Hauptspeise, ein mit Pistazien gebratener Lungenbraten auf Zucchini-Apfelsockel mit Madeira-Jungzwiebeln begeisterte die Jury. Im Halbfinale setzte sich das unter dem Namen „Bleib g'schmackig“ angetretenen Team mit einem luftigen Topfen-Vanille-Soufflé mit „scharfem Sommersalat“ souverän durch.

Im Finale bewiesen die beiden niederösterreichischen Jungköche erneut ihre hohe handwerklichen Fähigkeiten beim Siegergericht Matjestartare auf Blätterteigrolle, zu der sie eine mit Kartoffel, Apfel und Schinken „gefüllte“ Karotte reichten.

„Das Siegerteam hat nicht nur mit sehr viel Kreativität überzeugt, sondern verfügte auch über das notwendige handwerkliche Rüstzeug, diese Kreativität auch souverän auf den

Teller zu bringen“, war sich die Jury einig.

Auch das zweite Finalteam „BauernBuam“ mit Markus Perger und Sebastian Goldemund kochte groß auf. Ihre Kreation Matjesfilet mit gefüllten Jungzwiebeln und einem Blätterteigturm mit Vogerlsalat reichte schlussendlich jedoch nur für den zweiten Platz. Eine Prämie von 300 Euro in bar pro Person veräußerte ihnen jedoch die knappe Niederlage.



Paul Göschl (l.) und Lukas Horak (r.) bei der Fertigstellung ihres Siegergerichts: Matjestartare auf Blätterteigrolle, dazu eine mit Schinken, Kartoffel und Apfel „gefüllte“ Karotte

Überhaupt war das Niveau beim Big Cooking Contest sehr hoch. „Unser Nachwuchs kann viel. Wir wollen ihnen auch eine attraktive Bühne geben, auf der sie sich beweisen können. Deshalb sind wir mit großer Freude dabei“, erklärte Herbert Kiennast vom gleichnamigen Eurogast-Partner aus Gars am Kamp, der für die gelungene Organisation und Abwicklung der Veranstaltung verantwortlich war.

www.bigcookingcontest.at

Cooler Minibars

Dometic vertreibt besonders energieeffiziente Geräte

Als führender Systemlieferant bietet Dometic Minibars für jeden Einsatz und jedes Ausstattungskonzept. Basis des Programms sind die traditionellen (manuell zu bedienenden) miniBars, von denen weit mehr als 4,5 Millionen Geräte installiert wurden. Dometic bietet vielfältige Modelle von 23 bis 65 Litern Inhalt. Sie arbeiten alle mit lautloser, verschleißfreier Absorptionskühlung und sind Energiesparmeister dank der für Dometic patentierten Regelungssoftware Fuzzy Logic III. Es stehen Geräte zum Einbau und zur freistehenden Nutzung sowie zahlreiche Optionen wie z. B. wechselbares Türdekor oder variabel gestaltbare Innentüren zur Verfügung. HiPro steht für eine einmalige Technologie- und Design-Dimension – progressive Formgebung und eine Vielzahl innovativer Detaillösungen. Das Design umfasst bis zu vier Ausstattungsoptionen mit einem modularen Fach- und Schubladensystem. Die Innentüren präsentieren sich im „Bottle Body“-Design, das die Aufnahme von 1,5-Liter-Flaschen erlaubt. Das wechselbare Türdekor sichert Individualität nach Wahl, nämlich die gelungene Einbindung in das Gesamtkonzept der Ausstattung.

Beindruckende Energieersparnis

Die für Dometic patentierte Software Fuzzy Logic III Energy Control zur Regulierung des Stromverbrauchs und zur Überwachung der



miniBar-Funktionen sorgt unter anderem für besonders niedrigen Energieverbrauch. Die Produktreihe kann mit einer Verbrauchsreduzierung um 15 Prozent (im Vergleich zu den schon sehr sparsamen Vorgängermodellen) aufwarten.

Da bei lautlosen Absorbern die Leistungsaufnahme technisch bedingt höher liegen muss als bei einem Kompressorgerät, entspricht ein Kompressorlabel A+++ einem Absorberlabel C. Somit ist die Dometic HiPro 3000 bzw. 4000 MiniBar mit Energieklasse C die weltweit verbrauchsgünstigste Absorber-MiniBar.

www.dometic.at

OGZ | Österreich

ANZEIGENANNAHME

1120 Wien, Grünbergstraße 15, Telefon (01) 546 64-461, Telefax (01) 546 64-524. Preise für „Kleine Anzeigen“: Jedes Wort € 2,-, fettgedruckte Wörter € 3,-. Bei Chiffreinsparungen Gebühr € 2,-, Postzustellung € 3,-, plus 20 Prozent Mehrwertsteuer. Eingeschriebene sowie nicht genügend frankierte Chiffrebriefe werden nicht angenommen. Chiffreadressen dürfen laut Pressegesetz nicht bekanntgegeben werden.

VERKAUF

Verkaufe 2 Stück Meissl **Großschirme**, jeweils 5 x 6 Meter, neuwertig. Telefon: 0664/340 89 88; E-Mail: schlickeralm@fulpmes.at

Zu Verkaufen: diverse Großküchengeräte: Salatbar, Gasofen, Einschubgeschirrspüler, Wärmeschrank mit Tellerwärmer, Ragus-Heißluftofen mit Unterbau-Abwasch sehr günstig abzugeben. Tel. 0676/734 27 51.

STELLENGESUCH

Fleißige polnische Zimmermädchen/Küchenhilfen in einer Person. Tel. 0048 52 3284665, E-Mail: info@praca.eu.pl

Die ÖGZ im Netz:
www.gast.at

Traditionsgasthof

langfristig zu verpachten. Direkte Lage an Privatsee in Mittelkärnten. Hervorragende Infrastruktur, komplette Ausstattung. Einmalige Gelegenheit für ein motiviertes, seriöses Fach(e)paar.

Nähere Informationen:
office@alpen-adria-wp.at

IMPRESSUM

Herausgeber, Medieninhaber und Verleger: Österreichischer Wirtschaftsverlag GmbH, A-1120 Wien, Grünbergstraße 15/Stiege 1, Tel.: (01) 546 64-0, Fax: (01) 546 64/DW 730 für Redaktion und DW 710 für Anzeigen. E-Mail: gast@wirtschaftsverlag.at ISDN: (01) 545 58 74

Redaktion: Mag. Irene Stelzmüller (Chefredaktion), DW 360, E-Mail: i.stelzmueller@wirtschaftsverlag.at Mag. Wolfgang Schedelberger (stv. Chefredakteur), DW 363,

E-Mail: w.schedelberger@wirtschaftsverlag.at Mag. Clemens Kriegelstein (Chef vom Dienst), DW 361, E-Mail: c.kriegelstein@wirtschaftsverlag.at Alice Rienesl, DW 362, E-Mail: a.rienesl@wirtschaftsverlag.at Tirol-Korrespondenz: Barbara Egger, Tel. 0664/380 59 45, E-Mail: barbara.egger@tirol.com

Verkaufsleiter: Gregory Kucera-Wurmehel, DW 260, E-Mail: g.kucera@wirtschaftsverlag.at Anzeigen:

Kurt Heinz, DW 265, E-Mail: k.heinz@wirtschaftsverlag.at Evelyne Proderutti (Service), DW 461, Fax: DW 50461, E-Mail: e.proderutti@wirtschaftsverlag.at Online-Marketing: E-Mail: onlinemarketing@wirtschaftsverlag.at Barbara Völkl, DW 263, E-Mail: b.voelkl@wirtschaftsverlag.at

Abonnement: Aboservice Österr. Wirtschaftsverlag Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien Tel.: 01/361 70 70-570

Fax: 01/361 70 70-9570 E-Mail: aboservice@wirtschaftsverlag.at Jahresbezugspreis: € 94,- Abonnements, die nicht einen Monat vor Ablauf des Bezugsjahres storniert werden, laufen weiter. Anzeigentarif: Nr. 40, gültig ab 1. Jänner 2012 Erscheinungsweise: wöchentlich Hersteller: Herold Druck und Verlag AG, A-1030 Wien, Faradaygasse 6 Geschäftsleitung: Thomas Zembacher Marketing: Paul Kampusch, DW 130 Bankverbindung: Bank Austria, Kto.

Druckauflage: 22.345 (2. HJ 2011) DVR: 0368491



04240571200, BLZ 11000, IBAN AT511100004240571200, BIC BKAUATWW

Die Nummer 1 in Hotellerie und Gastronomie lt. ACNielsen 2003 und lt. Spectra 2009

