

ROCK THE KITCHEN 2013

OSCARS
präsentiert

EUROGAST BIG COOKING CONTEST 2013



Bewertet wurden Arbeitsweise, Sauberkeit, Teamwork, Kreativität und die Präsentation der Speisen.



Hochkonzentriert zeigten die jungen Kochstars von morgen, was sie drauf haben.



Das hohe Niveau des kreativen Kochnachwuchses machte der strengen Jury die Entscheidung in keinem der sechs Qualifyings leicht.

ES WAR EINE WAHRE FREUDE, DEN JUNGEN NACHWUCHSKÖCHINNEN UND -KÖCHEN BEI DEN SECHS QUALIFYINGS DES EUROGAST BIG COOKING CONTEST ÜBER DIE SCHULTERN ZU SCHAUEN. KREATIVITÄT, SCHNELLIGKEIT UND PERFEKTE UMSETZUNG, GEPAART MIT KOCHKÜNSTEN AUF HOHEM NIVEAU, MACHTEN DER JURY DIE ENTSCHEIDUNG MEIST ZIEMLICH SCHWER.

Aber von Anfang an: Mit einem Sieg in einer der sechs Bundesländer-Vorauscheidungen qualifiziert sich je ein Zweierteam für die Teilnahme am großen Eurogast Kochfinale im Herbst auf der fafga in Innsbruck. Und dort wollen natürlich alle unbedingt hin. Geht es hier doch neben dem Hauptpreis – einem Backstage-Pass für 14 Tage bei einem renommierten Spitzenkoch – auch um die Anerkennung in der Kochszene. Das weiß auch Mag. (FH) Alexander Kiennast, Geschäftsführer von Eurogast Kiennast, der live bei den beiden Wettbewerben in Wien mit dabei war: „Eurogast liegt die Förderung des Kochnachwuchses sehr am Herzen. Umso schöner ist es, zu sehen, wie engagiert, motiviert und vor allem auch wie talentiert die TeilnehmerInnen in diesen Wettbewerben gehen.“

„Herzschlagduelle“ auf Top-Niveau

Die jungen Küchenrockstars gaben Runde um Runde wirklich alles. Sie kreierte, schnitten, kochten, brieten, nappierten und garnierten um die Wette und zeigten dabei, angefeuert vom begeisterten Publikum, echte Glanzleistungen. Und so manches Gericht zauberte der strengen Jury beim Verkosten ein genussliches Lächeln auf die Lippen. Umso schwerer fiel ihr dann natürlich die Entscheidung.



Einzug ins große Eurogast Big Cooking-Finale halten:

Die Sieger des BCC Vorarlberg powered by Eurogast Grisseemann: Team „Doppel D“: Dominik Mann & Dominik Schleichert (beide Landesberufsschule Lochau)

Die Sieger Oberösterreich & Steiermark powered by Eurogast Almauer, Kiennast und Landmarkt: Team „Paprikaschaumkiller“: Paul Göschl & Lukas Horak (beide Gastgewerbeschule Judenplatz)

Die Sieger Wien, Niederösterreich & Burgenland powered by Eurogast Kiennast und Pilz: Team „Back to the roots“: Manuel Kollmann und Raphael Friesacher (beide Gastgewerbeschule Judenplatz)

Die Sieger von Salzburg powered by Eurogast Sinnesberger: Team „COOKART Salzburg“: Melanie Redl & Robert Hutegger (beide Tourismusschulen Salzburg – Bad Hofgastein)

Die Sieger von Tirol powered by Eurogast Speckbacher und Riedhart: Team „Young Cooking Stars“: Celino Waldner (Grand Hotel Europa Innsbruck) & Bernhard Reimair (Wohn- und Pflegeheim Vorderes Stubaital)

Die Sieger von Kärnten powered by Eurogast Kärntner Legro: Team „Cookart Salzburg“: Florian Zillner und Robert Andexer (beide Tourismusschulen Salzburg – Bad Hofgastein)

„Lucky Loser“:

Die Zweitplatzierten aus Oberösterreich: Team „Christkindlwirt“: Nicolas Baumann und Pascal Thurner (beide Hotel & Restaurant Christkindl)

Die Zweitplatzierten aus Niederösterreich: Team „Weinviertel“: Mario Prater und Victoria Mehofer (beide HLF Krems)

Wir gratulieren den acht Teams zur „erkohten“ Finalteilnahme und drücken allen dafür fest die Daumen – toi, toi, toi!

AUF ZUM GRANDE FINALE!

„Ich beneide die Jury ganz und gar nicht um ihre schwierige Aufgabe“, brachte es Mag. Leonhard Wörndl, Geschäftsführer der Tourismusschulen Salzburg, auf den Punkt. So entschied z.B. beim dritten Wettbewerb am Schluss lediglich ein Punkt über Sieg und Niederlage. „Das Niveau der Leistungen war erfreulich hoch“, bestätigt auch Jurymitglied und VKÖ Salzburg Obmann Alois Gasser. „Das spricht sehr für den österreichischen Kochnachwuchs und natürlich auch für die Ausbildungsbetriebe und Tourismusschulen.“

Qualifying-Tour durch Österreich

Startschuss für die Qualifyings war am 5. April in Vorarlberg im Rahmen der Dornbirner Frühlingmesse. Danach zog der ganze Tross samt den Eurogast Profischauküchen weiter nach Wien, wo auf der Hotel & Gast die nächsten Küchenrookies ihr Können unter Beweis stellten. Anschließend übersiedelte der Eurogast BCC von Salzburg über Tirol bis zum Abschlusswettbewerb am 30. April in Kärnten. „Wir freuen uns schon alle auf das große Finale auf der fafga am 16. September in Innsbruck“, sagt Eurogast Marketingleiterin Natascha Topf, die bei den Wettbewerben den Teilnehmern vor Ort die Daumen drückte. „Bedanken möchte ich mich ganz herzlich auch bei unseren Juroren und Partnern (VKÖ, Oscar's, Toni Kaiser/Bauernland, Anner/Rational/Bartscher, Rauch, Wiberg, Unilever) für die Unterstützung und das enorme Engagement!“

Mehr Informationen zu den einzelnen spannenden Wettbewerben gibt es unter www.bigcookingcontest.at und auf facebook.