

Grill-Wettbewerb HTL Lebensmitteltechnologie Hollabrunn: Eifriges Wettbruzeln auf den heißen Rosten

Die Private HTL für Lebensmitteltechnologie Hollabrunn lud auch heuer wiederzum mittlerweile traditionellen Grillwettbewerb. Die dritte Klasse des fünfjährigen Ausbildungslehrgangs bildete drei Teams, die um die kulinarische Gunst der Jury buhlten.



*Alle drei Mannschaften, gemeinsam mit der Jury und den Veranstaltern. ©
Beigestellt*

Die Drittklassler hatten sich eine Menge einfallen lassen, um die Juroren nicht nur kulinarisch, sondern auch mit ihrer Inszenierung zu beeindrucken. Jede der drei Mannschaften hatte drei Gänge zuzubereiten. Gang eins bestand aus einem Burger, Gang zwei aus dem Schweinefilet mit passender Begleitung. Den

süßen Abschluss sollte ein Dessert nach freier Wahl bieten.



Alle drei Mannschaften schickten einen Burger ins Rennen. © Beigestellt

„La Mejor Cocina“

Team eins hatte sich dem **mexikanischen Barbecue** verschrieben und nannte sich dementsprechend „La Mejor Cocina“ (dt.: Die beste Küche). Teammitglieder waren: Rebecca Brand, Fabian Kronberger, Gregor Pauliny, Hannah Rauscher, Tristan Schafferhans, Jan Schneider, Melanie Schuster, Lea Stadler, Elena Stürmer und Julian Tirmantinger. Als erster Gang wurde ein „Tex Mex Burger“ serviert, ein Burger mit einem 140 Gramm Beef Patty, Cheddar, Guacamole, Salsa Sauce, Joghurt-Dip und gegrillten Maiskolben. Dazu wurde Lemon Soda gereicht. Gang zwei nannte sich „Hot Tacos“ und bestand aus einem hauchdünn geschnittenen Schweinsfilet mit knusprigen Tacos, Paradeisern, Salat, Kukuruz, Zwiebel, selbst gemachter Salsa, Joghurt-Dip, Guacamole, Letschogemüse nach mexikanischer Art und gegrillten Maiskolben. Dazu wurde eine Margarita gereicht. Das Dessert hatte den klingenden Namen „Tiramisu Loco de Pina“: Dabei handelte es sich um eine gegrillte Ananas mit Erdbeermarmelade, Joghurt-Zitronen-Creme und flambierten Früchten. Der begleitende Gin Fizz sorgte für Hochprozentiges.



Die Siegermannschaft „La Mejor Cocina“. © Beigestellt

„Meat Beaters“

Team zwei nannte sich „Meat Beaters“ (dt.: Fleischklopfer) und bestand aus den folgenden Teilnehmern: Julia Berger, Lena Dornhecker, Leon Foißy, Anna Friedsammer, Elisa Gratsch, Helena Huber, Klara Jelusic, Lukas Trewin und Janine Zamt. Als ersten Gang präsentierten sie einen Bacon-BBQ-Burger mit einem Beef Patty, Speck, Cheddar und Röstzwiebeln zwischen einem Brioche-Laibchen. Dazu gab es einen Mojito. Gang zwei nannte sich Pork-Tenderloin-Skewer: Schweinefiletspieße mit Gemüse, dazu ideal passender Rotwein. Das Dessert war ein „Whipped Berry Crepe“ und bestand aus einer Palatschinke mit Erdbeer-Topfencreme.

„Sizzeling Aces“

Team drei hieß „Sizzeling Aces“ (dt.: Brutzelnde Asse) und setzte sich aus Ines Augustin, Linus Deisenhammer, Leo Dürnsteiner, Tobias Flandorfer, Jonas Jatschka, Manuel Lassel, Maximilian Pollak, Laurens Prozek und Tobias Wagner zusammen. Diese Mannschaft hatte sich für folgende Gänge entschieden: Burger mit Beef Patty, karamellisierten Zwiebeln und Coleslaw mit einem vorzüglichen Grünen Veltliner. Zum zweiten Gang wurde ein Schweinslungenbraten mit mediterranem Gemüse serviert. Als Wein wurde „**Der Praktikant**“ gereicht, ein lagerfähiger weißer Cuvee. Das Dessert bestand aus gegrillten Pancakes mit Früchten, Vanilleeis

und Schoko-Sauce, dazu gab es ein Glas Weißburgunder.



Direktor DI Gottfried Krottendorfer übernahm die Juryleitung. © Beigestellt

Schwerarbeit für die Jury und knappe Entscheidung

Die 16-köpfige Jury unter Leitung von Direktor DI **Gottfried Krottendorfer** und Werkstättenleiter Ing. **Thomas Bergmann** wurde in drei Gruppen eingeteilt und bestand aus folgenden

Teilnehmern: Direktor **Stefan Amon** von der **Landwirtschaftlichen Fachschule**, Direktor **Claus Tampier** von der **Landesberufsschule**, von der HTL-Hollabrunn der Abteilungsvorstand Wilfried Hollmann, die beiden Werkstätten-Leiter Thomas Stiedl und Fritz Dunkl, von der **HTLT Retz** Direktorin Barbara Sablik-Baumgartner und Fachvorstand Jürgen Kircher, von der Priv. HTL für Lebensmittel **Kerstin Spindler** und Silke Zinsberger, vom Schulgemeinschaftsausschuss der Priv. HTL für Lebensmittel **Martina Herrmann**, Johannes Kronberger und Sonja Lassel sowie Robin Deisenhammer von **PDM-Touristik**, Herbert Taglieber von Lamb-Weston, Franz Enzmann von der NÖN und Chefredakteur Johannes Rottensteiner vom LebensmittelHandwerk.

Jede Jurygruppe bewertete je einen Gang von jedem Team. Zur Bewertung wurde das System der ABA (**Austrian Barbecue Association**) herangezogen, die Höchstnote lautete 10, ab einer Benotung unter sechs Punkten musste man das Ergebnis verbal begründen. Die Entscheidung fiel dieses Jahr ziemlich eindeutig aus. Den Sieg holte sich das Team „La Mejor Cocina“ mit 323 Punkten vor den „Sizzeling Aces“ mit 301 Punkten und „Meat Beaters“ mit 275 Punkten. Die Sieger „La Mejor Cocina“ holten sich auch alle drei Einzelwertungen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at