

Heiss auf das coole Rost-Feeling

Die Private HTL für Lebensmitteltechnologie Hollabrunn ließ nach dreijähriger Corona-Pause wieder die Grillroste auf Hochtouren laufen. Die dritte Klasse des fünfjährigen Ausbildungslehrgangs bildete drei Teams, die um die kulinarische Gunst der Jury buhlten.



Die Teilnehmer des Grill-Wettberwerbs der HTL für Lebensmitteltechnologie Hollabrunn. © Johannes Rottensteiner

Die Drittklässler hatten sich eine Menge einfallen lassen, um die Juroren nicht nur kulinarisch zu beeindrucken, sondern auch mit der gesamten Inszenierung. Jedes der drei Teams hatte drei Gänge zuzubereiten. Gang eins bestand aus Hühnerbrust mit Beilagen, Gang zwei aus Schweinefilet plus Begleitung, das

Dessert als Abschluss konnte frei gewählt werden.

Viva Mexico

Team eins verschrieb sich ganz dem mexikanischen Barbecue und nannte sich dementsprechend „Parillas Mexicana’s“. Teammitglieder waren: Michael Andrae, Magdalena Brammer, Helena Buric, Adrian Forster, Benedikt Forster, Paul Lehner, Paul Pischler, Marie Schmircher und Mario Stöcklmayer. Als ersten Gang servierte Team eins das „Pollo Picante“, ein pikantes Huhn serviert mit Maissalat und Maiswaffeln. Als zweiten Gang kredenzten die „Parillas Mexicana’s“ das „Cerdo con Queso“, einen gefüllten Schweinslungenbraten mit gegrilltem Gemüse und Pita-Brot. Das Dessert nannte sich „Tacos Dulces“, süße Tacos mit einer Frucht- füllung. Die passende Getränkebegleitung durch Margarita, Mojito und Tequila Shot ergänzte das BBQ-Menü ideal.



Drei Variationen vom Schweinsfilet. © Johannes Rottensteiner

Vive la France

Team zwei nannte sich „Furiose Franzosen“ und bestand aus den folgenden Teilnehmern: Markus Baumgartner, Daniel Greil, Simone Haunold, Aurel Höfler, Luka Knežević, Jakob Knierlinger,

Theresa Platajs, Bernhard Stark und Raphael Taibl. Als ersten Gang präsentierte Team zwei eine gegrillte Hühnerbrust mit Champignons. Darauf hin folgte das Schweinefilet mit Ratatouille. Den Abschluss bildeten hier die gefüllten Crêpes mit Schlagobers. Als flüssige Begleitung servierte Team zwei Weiß- und Rotwein aus der Region.

Mediterrane Aromen

Team drei schlussendlich nannte sich „Team Mediterraneo“ und bestand aus folgenden Teilnehmern: Verena Brantner, Stefan Breitenfelder, Sandra Fiegl, Katrin Loicht, Jakob Redl, Magdalena Renkin, Anna Scharinger, Johanna Seidl und Leonie Siedersleben. Diese Mannschaft hatte sich für folgende Gänge entschieden: Gang eins bestand aus mediterranen Hühnerspießen mit Fladenbrot und Tsatsiki. Bei Gang zwei umhüllten sie den Schweinslungenbraten mit Feta, Pesto und Speck und reichten dazu Erdäpfel und Feta. Das Dessert bestand aus gegrillten Wassermelonen mit gegrillten Fetacrumbels und Honig. Als flüssige Begleitung wurden auch hier Weine aus der Region gereicht.



Die Jury beim konzentrierten Verkosten. © Johannes Rottensteiner

Schwerarbeit für die Jury und knappe Entscheidung

Die rund 20-köpfige Jury unter Leitung von Direktor DI Gottfried Krottendorfer und Werkstättenleiter Ing. Thomas Bergmann wurde in drei Gruppen eingeteilt und hatte je einen Gang von jedem Team zu bewerten. Zur Bewertung wurde das Schulnotensystem herangezogen, mit dem Unterschied, dass man in Zehntelpunkten bewerten konnte. Die Entscheidung fiel dann auch denkbar knapp aus. Zwischen dem ersten und dritten Platz bestand lediglich ein Unterschied von 6,6 Punkten. Den Sieg holte sich „Team Mediterraneo“ mit 55,39 Punkten vor „Parillas Mexicana's“ mit 50,91 Punkten und „Furiose Franzosen“ mit 48,79 Punkten. Die Sieger „Team Mediterraneo“ holten sich auch die Einzelwertungen beim Geflügel und beim Schweinefleisch. Das Dessert ging an „Parillas Mexicana's“. Als Sponsoren unterstützten folgende Unternehmen die Veranstaltung: **Raps**, **Frutarom** und **AMA Grillclub**. Herzlichen Dank!



Die siegreiche Mannschaft : „Team Mediterraneo“. © Johannes Rottensteiner

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at