

HTL für Lebensmitteltechnologie in Hollabrunn: Grillkönnen trifft Teamgeist

Der dritte Jahrgang des fünfjährigen Lehrgangs der HTL für Lebensmitteltechnologie in Hollabrunn grillte nach allen Regeln der Kunst. Damit wurde die knapp 20-jährige Tradition „Grillen und sensorische Bewertung“ auch heuer mit Kreativität, Können und Geschmack fortgeführt – ein Fest für Gaumen, Gemeinschaft und gutes Handwerk.



Satt und zufrieden mit den Leistungen: die Grill-Teams und die Jury. © Andrea Pascher

Mit Energie und Verve sind die 25 Schülerinnen und Schüler bei der Abschlussfeier des Jahrgangs 2025 über sich hinausgewachsen und haben ihrem Werkstättenleiter **Ing. Thomas Bergmann** alle Ehre gemacht. Im ehemaligen Pausenhof der **Landwirtschaftlichen Fachschule** wurden Zelte sowie Heurigen-Garnituren aufgestellt und liebevoll dekoriert. So entstand – dem Motto der jeweiligen Grillteams

entsprechend – eine kleine Grill-Oase.

Die drei Teams mit den klangvollen Namen „Kirtags-Pfuscha“, „Jurassic Pork“ und „Die Weinbergsschnecken“ bewiesen eindrucksvoll, dass auch beim Grillen Übung den Meister macht. An drei Tagen wurde intensiv trainiert – was sich schließlich in meisterhaften Techniken widerspiegelte. Aus einem festgelegten Warenkorb konnten sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer eine Vielzahl an Zutaten auswählen und draus kreative Vor-, Haupt- und Nachspeisen grillen. Die Herausforderung bestand darin, ein dreigängiges Menü zu entwickeln, das sowohl geschmacklich als auch optisch überzeugt – und die Jury begeisterte.



Sieger 2025: Die Weinbergsschnecken überzeugte mit Kreativität, Teamgeist und Geschmack. Maximilian Bayer, Naemi Guttmann, Hannah Eiböck, Kian Schmid, Konstantin Klein, Miriam Gilmaier, Leopold Dopplinger und Fiona Erd (v. l.). © Andrea Pascher

Drei Teams, drei Menüs

Schon der erste Gang zeigte, dass alle Gruppen höchst effizient und sauber arbeiteten. Das bewährte Prinzip des **Mise en Place** erwies sich auch am Grill als perfekte Vorbereitung. Ebenso relevant: Die Getränkebegleitung floss in die Bewertung mit ein, wobei sowohl alkoholische als auch antialkoholische Getränke zur Auswahl standen. Bei der Vorbereitung hatten etwa die „Kirtags-Pfuscha“ ihre Hühnerstücke für die Vorspeise in einer köstlichen Marinade aus Ingwer, Knoblauch, Chiliflocken, Öl, Salz und Pfeffer eingelegt.

Für die Überraschung des Nachmittags sorgten die „Weinbergsschnecken“ mit ihrem Dessert: ein zart-schmelzender Schokoladen-Lavakuchen – selbstverständlich auf dem Grill zubereitet –, serviert mit einer feinen Beerenmousse sowie einer Kugel Vanilleeis. Das Eis symbolisierte dabei die

Weinbergsschnecke.



□□□□ Mit viel Teamgeist, feiner Marinade und durchdachter Präsentation ergrillten sich die „Kirtags-Pfuscha“ den zweiten Platz. Im Bild: Colin Tomaso, Georg Platz, Theo Spindler, Michael Peschel, Rafael Hnatek, Franziska Wortha und Georg Schmircher. © Andrea Pascher

□□□□



□□□□ Platz drei für „Jurassic Pork“: Mit vollem Einsatz grillte sich das Team aufs Podest. Im Bild: Florian Wolfgang, Dora Petricevic, Carmen Schönfelder, Massita Diarra, Hannah Scheidl, Adrian Müllner, Chiara Wimmer, Botond Horvath und Sophie Schmidt. © Andrea Pascher

□□□□

Faire Bewertung mit System

Bewertet wurde nach dem System der ABA (**Austrian Barbecue Association**): Beginnend mit der Höchstnote 10, musste bei Bewertungen unter sechs Punkten eine zusätzliche verbale Begründung erfolgen. Damit alles fair ablief, mussten die Jurymitglieder nach jedem Gang an einem anderen Tisch Platz nehmen – das sorgte nicht nur für eine gerechte Beurteilung, sondern auch für eine gewisse Heiterkeit durch den Platztausch samt den Plaudereien. Darüber freute sich auch Direktor **DI Gottfried Krottendorfer**, der mit der Entscheidung höchst zufrieden war: „Für die Schülerinnen und Schüler ist es eine gute Gelegenheit, das Jahr ausklingen zu lassen. Zudem ist damit auch der Werkstättenunterricht beendet. Im kommenden Schuljahr geht es dann ins Labor, wobei auch dort handwerkliches Geschick gefragt ist.“

Beim gemütlichen Austausch der Jury – bestehend aus Lehrpersonen wie Mag. Nadja Erd, Mag. Martina Herrmann, DI Margit Pfaffl sowie **Claus Tampier**, dem Direktor der Berufsschule der Fleischer – gesellten sich auch Gäste aus der HTL Hollabrunn dazu: Ausbildungsleiter **DI Wilfried Trollmann** und Abteilungsvorstand DI Herbert Tobler. Auch Mag. Jupp Schwarzenböck, ein langjähriger Unterstützer der Schule, und die ehemalige Direktorin DI Gabriele Hager-Schwarzenböck waren anwesend. Gemeinsam blickte man gespannt der Verkündung der Ergebnisse des Grillwettbewerbs entgegen.

Knappe Entscheidung

Die Entscheidung fiel diesmal knapp aus: Das Team „Weinbergschnecken“ setzte sich mit 50 Punkten Vorsprung an die Spitze. Zweite wurden die „Kirtags-Pfuscha“, gefolgt vom Team „Jurassic Pork“. Die Preise – von Gewürzen, über Grillzangen bis zu T-Shirts – stifteten die Firmen **Raps, Wiberg** und der **AMA Grillclub**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at