

Nachwuchs grillt sich an die Spitze: BBQ-Challenge begeistert Tiroler Fachwelt

In Landeck bewiesen Schüler:innen der Tiroler Fachberufsschulen, wie kreativ und professionell Grillkunst mit Qualitätsfleisch aus der Region sein kann.



Grillten was das Zeug hält: Jasmine Grossgasteiger und Lukas Oberdanner von der TFBS holten den Sieg nach Landeck. © Jan Hetfleisch / www.tirolschmeckt.at

Junge Grilltalente im Wettstreit um die besten Ideen

Mitten in Tirol rauchten kürzlich nicht nur die Griller, sondern auch die Köpfe: An der **Tiroler Fachberufsschule (TFBS) Landeck** wurde zur **BBQ-Challenge** geladen – ein Wettbewerb, bei dem zwölf Schüler:innen aus Landeck und Absam in Zweierteams ihr Können unter Beweis stellten. Vor rund 50 geladenen Gästen und einer Fachjury präsentierten sie kreative Drei-Gänge-Menüs mit klaren Vorgaben: Grillen war Pflicht – und

ebenso die Verwendung von regionalem Qualitätsfleisch, Tiroler Edle-Schokolade und Brot.

Regionalität und Handwerk im Fokus

Die Fleischzutaten stammten von Tiroler Metzger:innen und wurden, ebenso wie die anderen Produkte, mit Unterstützung der Lebensmittel-Innung direkt aus der Region bezogen. Damit war der Wettbewerb nicht nur eine Bühne für junge Talente, sondern auch eine Plattform für die Wertschätzung heimischer Lebensmittel.

Unter den Jury-Mitgliedern fanden sich Branchengrößen wie **Simon Franzoi**, Geschäftsführer der **Tiroler Lebensmittelgewerbe**, und Fabian Peter Kolosz, Berufsgruppensprecher der Tiroler Metzger:innen. Bewertet wurde nach Kriterien wie Geschmack, Präsentation, Hygiene, Wirtschaftlichkeit und Zeitmanagement.

Vorbereitung mit Profis

Vor dem Wettkampf erhielten die Teilnehmer:innen intensive Schulung durch Fleischsommelier und Grilltrainer Robert Larcher. Gemeinsam mit Koch Dario Schönborn wurde an Technik und Menüabstimmung gefeilt – eine Vorbereitung, die sich bezahlt machte.

Siegerteam überzeugt mit Kreativität und Präzision

Der erste Platz ging schließlich an Jasmine Grossgasteiger und Lukas Oberdanner von der TFBS Landeck. Ihr Menü überzeugte die Jury nicht nur geschmacklich, sondern auch organisatorisch – eine herausragende Leistung, die mit je einem 200-Euro-Gutschein vom Bistro Höll in Pfaffenhofen belohnt wurde.

Gutes Essen für einen guten Zweck

Die BBQ-Challenge war jedoch mehr als ein Wettbewerb: Beim gemeinsamen Abendessen wurde zugunsten der **Tiroler Krebshilfe** gesammelt - ein starkes Zeichen für Zusammenhalt und soziales Engagement im Lehrbetrieb.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at