

HTL Hollabrunn: Beach babes, Caribbeans und Grillmeesters in Grill-Aktion

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



Das Siegerteam: die „Caribbeans“. © HaRo

Die Schüler und Schülerinnen der HTL Hollabrunn grillten wieder

Die Drittklassler haben sich eine Menge einfallen lassen, um die Juroren nicht nur kulinarisch, sondern auch mit der gesamten Inszenierung zu beeindrucken. Jede der drei Mannschaften hatte drei Gänge zuzubereiten.

Gang eins bestand aus einem vegetarischen Gericht, Gang zwei

aus Schweinefilet plus passender Begleitung, den krönenden Abschluss bildete ein Dessert nach freier Wahl.

Grill-Team eins „Nederlandse Grillmeesters“

Team eins war ein reines Burschenteam und verschrieb sich ganz dem holländischen Barbecue – dementsprechend auch der Teamname „Nederlandse Grillmeesters“. Teammitglieder waren: Oskar Nothhaft, Kilian Granner, Sebastian Greibl, Alexander Hallwachs, Manuel Mandl, Niklas Moser, Kevin Redl, Moritz Reithofer und Nathan Weber. Als ersten Gang servierte die neunköpfige Mannschaft „Kaas Explosie“, eine wahre Käseexplosion mit Champignons, Paprika und Paradeisern, die eben mit Käse gefüllt waren sowie ein getoastetes Brot mit geschmolzenem Käse. Als zweiten Gang kredenzten die jungen Herren „Hoofdgerecht – Varkenshaas omwikkeld met Spek“, einen Schweinslungenbraten im Speckmantel mit gegrilltem grünem Spargel, Sauce Hollandaise und Erdäpfeln. Das Dessert nannte sich „Nagerecht – Chocolade Banaan“ – dieses bestand aus Bananen, die mit dunkler und weißer Schokolade gefüllt und mit Heidel- und Erdbeeren garniert waren. Die passende Getränkebegleitung mit Weinen aus dem Weinviertel ergänzte das BBQ-Menü ideal.

Grill-Team zwei: „Beach Babes“

Team zwei, eine reine Mädchenmannschaft, nannte sich „Beach Babes“ und bestand aus den folgenden Teilnehmerinnen: Justine Hagelkruys, Melanie Bauer, Nathalie Gaubitzer, Clara Grujic, Fiona Hartmann, Elisabeth Lajmis, Jasmin Nolz, Carolin Steinacher und Nadja Stoiber. Als ersten Gang präsentierten die jungen Frauen einen gegrillten Halloumi auf Ruccolasalat mit Cherry-Paradeisern und frischem Mango-Dressing. Darauf hin folgte das Schweinefilet mit gegrillten Ananas, karamellisierten Zwiebeln, Speckfisolen, Briocheknödeln und Sauce Tartare. Den Abschluss bildeten ebenfalls gegrillte Pfirsiche auf Vanilleeis und

karamellisierten Nüssen. Als flüssige Begleitung servierte dieses Team Weiß- und Rotwein aus der Region sowie Rosenblütensirup.

Grill-Team drei: „Caribbeans“

Team drei, ein gemischtes Team, nannte sich „Caribbeans“ und bestand aus folgenden Teilnehmern: Elias Rotschenk, Fiorina Bauer, Alex Brand-Hochrainer, Sandra Fiegl, Emma Gritschenberger, Rosa Langmann, Sarah Pittermann, Florentina Rahm, Bernhard Stark und Nina Steinhauser. Diese Mannschaft hatte sich für folgende Gänge entschieden: Gang eins bestand aus einem vegetarischen Club Sandwich mit Cheddar. Bei Gang zwei wurde der Schweinslungenbraten mit einem Weißweinrisotto in Zitronenmarinade angerichtet. Das Dessert bestand aus einem gegrillten Schokokuchen in einer Orangenschale. Dazu eine Kugel Vanilleeis und exotische Früchte. Als flüssige Begleitung wurden hier sommerliche Cocktails mit oder auch ohne Alkohol gereicht.



Zufriedene Gesichter: Die drei Mannschaften, Juroren und Organisatoren nach der Preisverleihung. © HaRo

Knappe Entscheidung in der HTL Hollabrunn

Organisiert hatten den Grillwettbewerb Fleischermeister und

Werkstättenleiter **Thomas Bergmann**, Fleischermeister Klaus Bergmann, Hygienemanagerin Dr. Michaela Kreitner und Direktor DI **Gottfried Krottendorfer** von der **Priv. HTL**. Und das Team konnte eine namhafte Jury zusammenstellen. Die Jury bestand aus: Univ.-Doz. DI Dr. Alfred Pohl von der Bildungsregion, **Wolfgang Funder** von der landwirtschaftlichen Schule, Direktor **Claus Tampier** von der Berufsschule, DI Wilfried Trollmann von der HTBL, Chefsekretärin Eva Fahn von der HTBL, Ing. Hermann Gangl von der HTBL, Mag. Martina Herrmann von der HTLLT, Mag. Silvia Fazekas von der HTLLT, Elternvertreterin Mag. Katharina Savanjo, Ingrid Weiß von der HT-LLT, Mag. Waltraud Donn von der HTLLT, Direktorin a. D. DI Gabriele Hager-Wiesböck, NÖN-Fotograf Franz Enzmann und Chefredakteur und Sommelier **Johannes Rottensteiner**. Die 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 7,8 Punkten. Den Sieg holte sich „Caribbeans“ mit 56,17 Punkten vor den „Beach Babes“ mit 51,24 Punkten und den „Nederlandse Grillmeesters“ mit 48,33 Punkten. Die Sieger „Caribbeans“ holten sich auch alle drei Einzelwertungen. Ein herzliches Dankeschön für die gelungene Veranstaltung für den Nachwuchs – und natürlich an die Sponsoren und Unterstützer: **Raps, Wiberg-Frutarom** und der **AMA** Grillclub.

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at