

Das „Noch-nie-Dagewesene“ wurde gefunden

Tirolweiter Kochwettbewerb – Finale in der LLA Imst

Die Rechnung von Gottfried Mair, dem Obmann des Öko-Zentrums Gurgltal, via App „regional.tirol“ einen speziellen tirolweiten Kochwettbewerb auszuschreiben, ging voll auf. Seit dem Start am 21. März sandten 56 Profi- und Hobbyköche ihre neukreierten Rezepte ein. Fünf davon kamen in die engere Auswahl, aus denen am Mittwoch letzter Woche beim Finale in der Haushaltungsschule der LLA Imst der Sieger hervorgegangen ist.

Von Ewald Krismer

Der kulinarische Wettstreit stand unter dem Titel „Regionale Spezialität für Tirol“. Daher wurde von den Teilnehmern eine Kreation eines völlig neuen Rezeptes aus regionalen Lebensmitteln verlangt. Was da die fünf Finalisten zu bieten im Stande waren, überraschte selbst Chefjuror Martin Sieberer, seines Zeichens fünffacher Haubenkoch von Rang und Namen.

präsentierten zeigte die Tatsache“, so Martin Sieberer lachend, „dass alle zur Beurteilung gereichten Teller von den Jurymitgliedern leergegessen wurden, was eigentlich nie vorkommt.“ Bewertet wurden der Geschmack mit 50, die Kreativität mit 20, die Zubereitung mit 10 und die Optik mit 20 Punkten. Von den möglichen 100 Punkten erreichte der Sieger Antoine Stoess 97.

POLITIK AM ESSTISCH. Auch Organisator Gottfried Mair zeigte sich beeindruckt vom Mut der jungen Generation und ihrem Verständnis von Geschmack, Optik, Originalität und Umsetzbarkeit. Immerhin waren es 45 Prozent junge Leute, die dieses Verständnis zeigten und ihre neu geschaf-



Die fünf Finalisten des Tiroler Kochwettbewerbes 2018: Stefanie Preininger, Köchin aus Innsbruck, Manuel Pallaschke, Hobbykoch aus Fieberbrunn, der Sieger Antoine Stoess, Armin Abenthung aus Götzens und Laura Ölhafen aus Mieming (v. l.).

fenen Rezepte samt Fotos einreichten. „Wir Menschen“, so der Öko-Zentrum-Obmann am Schluss „sind immer mehr der Lebensmittelindustrie ausgeliefert, aber wie man sieht, beginnt auch in Tirol eine Gegenbewegung, die nun auch von „regional.tirol“ unterstützt wird. Vielfach engagiert man sich auch in den Schulen für Projekte,

an denen die Jugend großes Interesse zeigt. Essen und Ernährung ist auch politisches Thema!“

Kleiderverkauf und Annahme Kleiderspenden
 Öffnungszeiten:
 Mittwoch > 14 – 18 Uhr
 Samstag > 9 – 13 Uhr
 Handelszentrum Ötztalener Höhe
 www.roteskreuz-imst.at

QUALITÄT. „Es war für uns Juroren fast unmöglich, einen Sieger zu ermitteln, alle Finalisten standen auf dem gleichen Niveau“, verkündete der Starkoch bei der Preisverleihung, „deshalb entschlossen wir uns für einen Sieger, den wir nun einmal ermitteln mussten und vier Zweitplatzierte“. Nur um eine Nuance besser war Antoine Stoess von der Villa Blanka. Er überzeugte alle Jurymitglieder mit „Tiroler Ziegenkäse locker und luftig“ mit Preiselbeerschaum, Babyzucchini, Zucchinirollchen und Shiitake-Püree. „Wie exzellent sich alle fünf Kreationen



Die Jury streng nach Geschlecht getrennt: Die männliche Hälfte mit Starkoch Martin Sieberer (l.) und Journalist Sieghard Krabichler...



Gottfried Mair, dem Obmann des Öko-Zentrums, gelang mit seiner Idee ein toller Wurf. Er zeigte sich beeindruckt über den Mut der jungen Generation.



...und die weibliche mit Verena Unterkircher von „Urlaub am Bauernhof“ (l.) und Bezirksbäuerin Renate Dengg.

RS-Fotos: Krismer

BEMERKENSWERT:

Prospekte und Bellagen in dieser RUNDSCHAU

Teilaufgabe:

• NAGEL DESIGN JULIA, Längenfeld