



Regionaljournal Steiermark



## Eine Nacht im mystischen Rot

**Die lange Pfeiffer Nacht stand diesmal ganz im Motto der Mystik und der Leidenschaft.**

Sie war schon immer ein Garant zur Befriedigung gehobener Ansprüche oder als einfaches Danke für die große Kundenschar des C+C Pfeiffer. Die lange Pfeiffer Nacht. Natürlich war der ganze Markt auf rot getrimmt und die Marketing Lady Mag. Alexandra Keplinger hat wirklich keine Kosten und Mühen gescheut, dem Markt einen richtigen „Herzlich Willkommen und Urlaubs- Charakter“ einzuhauchen. Mit vielen Kostproben und Produktberatungen der Lieferanten, edlen Fingerfood Häppchen und erlesenen Getränken war für die leibliche Wohl der Gäste bestens gesorgt. Die Stars des Abend sind natürlich die Kunden so die Moderatorin Ulla Theusl aber was die Jungköche des C+C Pfeiffer und Rolling Pin „Rookies of the year“ Wettbewerb kredenzten war Spannung pur und Küche auf absolut höchstem Niveau. Die prominent besetzte Fachjury waren neben den regionalen Mitgliedern wie Haubenkoch Alexander Stöhr von der Schlosstaverne Farrach und Wolfgang Vollmann vom Schloss Gabelhofen Leo Aichinger, Werner Köck, Hans Neuhofer und Andreas Krainer und sie hatten dabei keine leichte Aufgabe dieses Halbfinale zu entscheiden. Die Gerichte: **Olympiadrehturm Restaurant 181/München: (D) Christian Keil (19) Simon Fraundorfer (20): 1. Gang Dahoam is dahoam.**

Steckerlfisch vom Seesaibling mit Vinaigrette von Limonen-Seitlingen.

### 2. Gang Fremde Länder.

Lammhüfte mit Tomaten-Poweraden-Cannelloni und Raz-El-Hanout-Popcorn.

### 3. Gang Unter Freunden.

Kürbiskern-Rosmarin-Parfait mit Zwetschkenröster und Chili-Armagnac-Schaum. **Hotel Sacher Wien: Mathias Titz (17) Gregor Scheidl (17):**

### 1. Gang Seesaibling zu Erntedankfest

Konfierter Seesaibling mit Roten Rüben und Limettenseitlingen.



## **2. Gang Lamm 2011 – Unsere Idee**

Geschmorte Lammhüfte mit Ratatouille – gestockt und Tomatenflockenwatte.

## **3. Gang Crescendo von der Powerade**

Poweraden als Crème und Slivowitz mit Tahiti-Vanille und Johannisbeerkaviar. Es war Spannung und Dramatik pur. Es kam natürlich auf die Gerichte an aber auch ein festgelegtes Budget durfte nicht überschritten werden und das alles im Kampf gegen die Uhr. Jedes Team hat gekämpft, jedem Team ist was marginal schiefgelaufen aber das Hotel Sacher Wien steht jetzt im Finale und tritt am heutigen Dienstag in Graz gegen das Hotel Europa Innsbruck an. Insgesamt standen acht Teams am Start. Auch ein sehr ansprechendes Rahmenprogramm wurde geboten. Man konnte sich an einen Segway Parcours beweisen, Alexander Balzer von Showfly jagte seinen 120 Gramm Kunstflieger beeindruckend durch die Halle und Manuel Horeth brachte viel Mystik und einen Hauch von Zauberei nach Spielberg. Auf die Sinne kam es im Red Dark Room an, wo bei einer Blindverkostung fünf Geschmäcker zu erraten waren. Für die Sieger gab's von Marktleiterin Ingrid Eibegger einen vorzüglichen Rotwein überreicht. – Ein Abend auf sehr hohem Niveau und das bei bestmöglicher Qualität. – so Didi Köck von Didi's Hurigen. Elisabeth Kamper vom Gleiner Schmalzmüllerhof: – Die Jungs des Rookie- Bewerb's waren ein Wahnsinn und der ganze Abend ein Hit. – Zitat von Alexander Stöhr bei der Bewertung der beiden bayrischen Jungköche: Es gehört schon einiges an Mut dazu mit einem Kürbiskern Parfait in die Steiermark zu kommen. Aber Perfekt. Gratuliere. – Mehr Bilder der Nacht finden Sie hier. Und hier gibt's Bilder auch noch auf facebook. Fotos: Karl Schwarz

