



Regionaljournal Steiermark



Die Rookies kommen aus dem Hotel Sacher in Wien.

Es war ein spannendes Match zwischen den beiden Finalisten Teamâ€™s.

Eines steht fest. Wer da im Finale kocht zählt zu Europas Elitelehrlingen. Die Schweiz und Deutschland wurden von den beiden Teamâ€™s nach Hause geschickt. Es geht um sehr viel beim Rookies of the Year. Steht doch für die Sieger ein einzigartiges Praktikum bei Silvio Nickol (2 Sterne!) im Gourmetrestaurant Silvio Nickol / Palais Coburg in Wien 1 parat. Teilnahmeberechtigt waren alle noch in Ausbildung stehenden Köche/Köchinnen aus Österreich, Deutschland und der Schweiz unter 21 Jahren. Die Bedingungen waren hart für die Anfangs acht Teamâ€™s. Es wurde ein Warenkorb zusammengestellt in dem sich folgende Produkte befanden: Achorena Lammhüfte, Seesaibling, Tomatenflocken, Limonen-Seitlinge und Poweraden mit Stiel. Damit mussten sie innerhalb von 5 Stunden ein 3-gängiges Menü (Vorspeise kalt oder warm, Hauptspeise, Dessert) für 7 Personen zubereiten. In welcher Reihenfolge die Produkte eingesetzt wurden - den Fisch als Vorspeise oder als Hauptspeise- sowie mit welchen Produkten diese ihr Menü ergänzten, blieb allein der Kreativität der Jungköche überlassen. Die Produkte müssen jedoch im Menü als Hauptkomponenten erkennbar sein! Da gute Köche auch gut kalkulieren können müssen, durfte der Wareneinsatz für das komplette Menü (7 Personen Ã 3 Gänge) EUR 120,- netto nicht überschreiten. Aber nun zu den Finalgerichten: Von Marcel Ribis (19) und David Fleckinger (18) 1. Gang Mojito Style.
Saibling mit Mojito-Sorbet, Kartoffel-Baumkuchen und Limonenseitlingen.

2. Gang Irish New.

Lamm mit Irish Stew, Polentasavarin und Artischockenravioli auf Brotschaum.

3. Gang Tomatengarten.



Olivenölparfait, Tomatensorbet und Tomaten-Schoko-Lolly auf Schokoladenerde. Mathias Titz (17) und 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. Die Jury Rund um Leo Aichinger, Didi Dorner, Hannes Sattler, Jürgen Kleinhapfl, Thomas Riederer und Thomas Pail sparte im Finale nicht mit auch durchwegs herber Kritik die einem als Besucher fast das Blut in den Adern frieren lies, aber es gab auch sehr viel Lob. Mitveranstalter und Rolling- Pin Herausgeber Jürgen Pichler führte selbst durch die Siegerehrung und machte es nochmals richtig spannend. Das Beste und das schlechteste Ergebnis wurde jeweils gestrichen und so siegten mit fünf Punkten unterschied, Mathias Titz (17) und Gregor Scheidl (17) vom Hotel Sacher in Wien. Auch dieses Finale wurde in Zuge der – Verführerischen roten Nacht – bei C+C Pfeiffer diesmal in Graz Seiersberg ausgetragen und es wurde wieder ein Abend auf höchstem Niveau. Der Besucheransturm war wieder enorm und in kürzester Zeit die besten Plätze vergriffen. Mit vielen Kostproben und Produktberatungen der Lieferanten, edlen Fingerfood Häppchen und erlesen Getränken war für –s leibliche Wohl der Gäste gesorgt. 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 Seiersberg. 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 Michaela Raschl einen vorzüglichen Weisswein überreicht. Der Regionalkurier wünscht den beiden sympathischen Jungköchen ein aufregendes Praktikum beim Sternenkoch Silvio Nickol! Hier geht's zu den Bildern. Die Bildergalerie auf facebook finden Sie hier. Fotos: Karl Schwarz

