

Mit Rational zu Gold

Wo treffen sich einmal im Jahr die besten Kochkünstler, Pâtissiers, Restaurantfachleute, Eiscarver und Lehrlinge aus der ganzen Welt? Natürlich bei der Kochkunstausstellung, zu der der Club der Köche Pittental/Hochwechsel heuer bereits zum sechsten Mal lud.

Wiener Neustadt, Schnittstelle von Wien, Burgenland und der Steiermark war an den Tagen vom 24.-27. Mai in aller Munde. Und da hörte man auch recht fremdartige Sprachen. Kein Wunder, denn es trafen sich am heurigen Veranstaltungsort, der Arena Nova, immerhin 27 verschiedene Nationen. Aber egal ob Schweizer, Malaye, Tscheche oder Österreicher – bei einer Sache sprachen sie alle

die selbe Sprache: alle wollten an diesen Tagen kunstvolle Kreationen aus den verschiedensten Materialien zaubern.

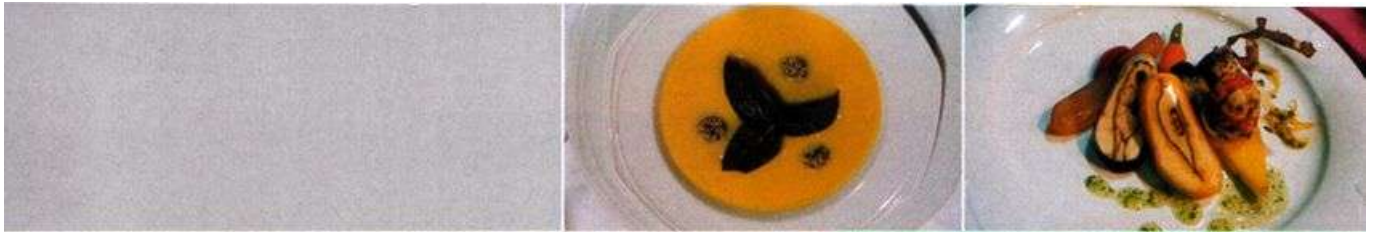
Und den 8 internationalen Juroren wurde es in diesem Jahr wahrlich nicht einfach gemacht. Einer der Herren, Bossotto Vincent, meinte, dass er sehr zufrieden sei und dass es überraschende Ergebnisse gegeben habe. So sind im heurigen Jahr die

Ostblockländer mit einer beachtlichen Leistung hervorstechen.

Bei der Bewertung wurde nicht nur auf die Vorgangsweise beim Kochen und auf das Endergebnis geachtet, den Köchen wurde tatsächlich bei jeder kleinen Bewegung über die Schultern geschaut bzw. bei bereits fertigen Gerichten wurde auf die langjährige Erfahrung der Juroren zurückgegriffen. Die strenge Beurteilung zahlt sich jedoch aus,



Kulinarium pur – solche edlen Kreationen und viele, viele unzählige andere konnte man nicht nur bestaunen sondern auch genießen ...



LEUTE



Oliver Scheiblauber vertraute auf Rational und wurde mit Doppelgold belohnt

denn wer bei einem Bewerb der Kochkunstausstellung mit dabei war, kann auch ohne Probleme bei jeder Olympiade und Weltmeisterschaft antreten. Aber ganz unter uns:



Sensationelle Ergebnisse wurden auch im Eisfigurenschnitzen erreicht. Oben abgebildet eines der besonders kreativen Exponate

den Wettstreitern wurde eine wesentliche Hilfe an die Seite gestellt. In der „Gläsernen Küche“ stand ein Clima Plus Combi von Rational und in der „Warmen Küche“

standen gleich vier dieser Geräte den Köchen zur Verfügung, gesponsert von der Firmengruppe Moderne Gartetechnik. Diese Zusammenarbeit, die heuer übrigens erstmalig war, lässt sich leicht erklären. Die Veranstalter wollten das Top-Produkt haben und haben es auch bekommen. Ideal ist, dass ein Mitarbeiter immer vor Ort war und sofort helfen konnte, wenn es Fragen gab. Die Rational-Geräte waren darüber hinaus Glückbringer für Oliver Scheiblauber, selbst kochtechnischer Berater der Firma Moderne Gartetechnik Pesendorfer. 2 Mal Gold im Bewerb Einzelaussteller Warme Küche, auch „Gläserne Küche“ genannt.

Hier musste der 28jährige innerhalb von nur 30 Minuten am ersten Tag ein Fischgericht und am zweiten Tag ein Fleischgericht für 2 Personen zubereiten. Eine wahrlich beachtliche Leistung für die man sich gut vorbereiten muss. „Ich habe mir alle Arbeitsgänge immer und immer wieder durch den Kopf gehen lassen“, sagt der stolze Sieger. Und



Ein Blick auf das Ausstellungsgelände bei der Kochkunstausstellung in Pittental/Hochwechsel

Bitte umblättern

KOCH & KUNST

LEUTE



Einige weitere Kreationen die in Pittental/Hochwechsel beim Club der Köche zu bestaunen waren ...

lässig fügt er hinzu: „In der Küchenorganisation liegt meine Stärke, aber ich arbeite in meinem eigenen Betrieb auch nicht anders.“

Dass es dem Juror ob dieser Leistung fast die Sprache verschlagen hätte, darf man auf keinen Fall unerwähnt lassen. „Zuerst dachte er, ich wüsste nicht, was ich tue, als ich den rohen Fisch auf dem Teller anrichtete. Und im Endeffekt war er überrascht, dass der rohe Fisch innerhalb von vier Minuten fertig war“, erzählte Oliver Scheiblauber lachend. Übrigens: Die zwei

hervorragenden Leistungen wurden auch mit dem Gesamtsieg (!) in zwei Kategorien belohnt. Bravo Oliver!

Einer der Mitorganisatoren der Kochkunstausstellung, Friedrich Reisenbauer, freut sich über den Erfolg dieser Tage. Für ihn ist die Motivation, die die Köche durch die Würdigung ihrer Kreationen mitbekommen eines der wichtigsten Ziele dieser Tage. Neben der Kochkunstausstellung wurde den Teilnehmern und dem Publikum auch die 2. Europäische Meisterschaft im Eisfigurenschnitzen geboten und man konnte sehen,

wie aus Materialien wie Zucker, Butter und Schokolade Figuren, wie aus Stein gemeißelt, entstanden. Alles in allem war es ein fantastischer Spaziergang durch die Arena Nova.

Nur eine Kleinigkeit ist zu bemängeln. Nämlich, dass den Organisatoren der 6. Internationalen Kochkunstausstellung, dem Club der Köche Pittental/Hochwechsel, keine Medaille und Urkunde verliehen wurde.

Denn sie hätten es sich ebenfalls wahrlich verdient ob dieser (gaumen)freudigen Veranstaltung



Auszug aus den Ergebnissen:

Einzelwettkochen Warme Küche Gesamtsieger

„Gläserne Küche“ Kat. A: Fleisch

Platz	Name	Nation
1.	Oliver Scheiblauber	Österreich
2.	Ronen Yehiel Glimidi	Israel
3.	Markus Eisner	Österreich

Gesamtsieger

„Gläserne Küche“ Kat. B: Fisch

Platz	Name	Nation
1.	Oliver Scheiblauber	Österreich
2.	Moshe Azulay	Israel
3.	Bernhard Frais	Österreich

Weitere Infos zu den weiteren Bewerben und Gewinnern unter

www.kochkunstausstellung.com