



## Wettbewerb "Let's cook it" ein voller Erfolg

Am 23. November wurde in der Landesberufsschule "Emma Hellenstainer" die 2. Auflage von "Let's cook it" ausgetragen. Bei diesem Wettbewerb treten junge Kochtalente in Zweiertteams gegeneinander an. Innerhalb von nur wenigen Stunden haben die motivierten Kandidat\*innen aufgrund eines vorgegebenen Warenkorbs ein dreigängiges Menü gezaubert. Jakob Pichler und Niklas Mantinger – die "Turboboyz" – verließen nach intensiven Stunden als Sieger die Küche.

"Das Besondere an unserem Wettbewerb ist, dass die Bewertung ausschließlich durch die geladenen Gäste direkt beim Essen erfolgt", so die Direktorin Brigitte Gasser Da Rui. "Jedes Gericht kann mit maximal 20 Punkten bewertet werden und das Niveau ist insgesamt ziemlich hoch." Die geladenen Gäste waren eine bunte Mischung aus Fachleuten, Sponsoren, Journalisten, Freunden und Mitarbeiter\*innen der Hellenstainer. An den vier Tischen für je zwölf Personen entwickelten sich im Verlauf des Mittagessens lebhaft Diskussionen. Jeder Gast erhielt ein anderes Menü und so war der Austausch nicht nur auf Worte beschränkt, sondern der eine kostete vom Teller des anderen und man schaute, schmeckte und verglich. An jedem der Tische befanden sich mehrere Fachleute und wiesen auf den jeweiligen Schwierigkeitsgrad der ansprechenden Teller hin.

Die Moderatorin Cornelia Oberrauch leitete die Gäste durch den Wettbewerb und brachte immer mal wieder Neuigkeiten aus den Küchen, in denen es heiß her ging. "Die Teilnehmenden arbeiten konzentriert und sind sehr motiviert. Alle wollen gewinnen – das ist eindeutig spürbar." Der Ehrgeiz und Wille zum Sieg, ist angesichts der tollen Preise absolut nachvollziehbar. Dem Siegerteam winkt ein Geldpreis in Höhe von 1.000 Euro, der vom Gastronomieeinrichter Niederbacher Gastrotec zur Verfügung gestellt wurde. Außerdem dürfen Jakob Pichler und Niklas Mantinger ein einwöchiges Praktikum beim Schirmherrn der Veranstaltung, Christian Jürgens, in dessen Restaurant "Überfahrt" am Tegernsee absolvieren und erhalten den "Let's cook it"-Award. Diese Marmortrophäe wurde von der Landesberufsschule Laas eigens für den Wettbewerb angefertigt.

Die Vergabe des 2. und 3. Platzes war ein Kopf an Kopf Rennen. Schlussendlich erkochten sich Manuela Gamper und Celina Mair von der Landesberufsschule "Savoy" den 2. Platz. Der 3. Podiumsplatz ging an Patrick Schölzhorn und Andreas Munter vom Team "Stafler". Alle Kandidat\*innen freuten sich über tolle Sachpreise und eine Teilnahmebestätigung. Der Clou war ein eigens entworfener "Let's cook it"-Teller in einem speziellen Design, der von Senoner Hotelbedarf entwickelt und für alle Teilnehmenden als Anerkennungspreis zur Verfügung gestellt wurde.

Am Ende des Tages gab es begeisterte Gäste, stolze Gewinner, fröhliche Jugendliche und ein zufriedenes Hellenstainer-Team. Die nächste Auflage von "Let's cook it" ist für Frühling 2021 geplant – dann werden in den Lehrküchen der Hellenstainer wieder Köpfe und Töpfe rauchen.

Elisabeth Stürz  
Öffentlichkeitsarbeit  
elisabeth.stuerz@eh-bx.info