

Kochen wie die Profis: Team der Landjugend St. Johann am Wimberg (RO) siegt beim Finale des Landeskochwettbewerbes

Am Freitag, dem 30. August fand das große Finale des Landeskochwettbewerbes in der Weberzeile in Ried/Innkreis statt. Die beiden 3er-Teams haben sich bereits beim Vorentscheid Ende Juli auf Landesebene bewiesen und durften live um den Sieg kochen.

Vorentscheid mit 14 konkurrierenden Teams

Bereits Ende Juli veranstaltete die Landjugend Oberösterreich erstmals seit vielen Jahren wieder einen Kochwettbewerb auf Landesebene. Das Thema wurde im Zuge des Jahresthemas „Grenzgenial – Landjugend international“ festgelegt und lautete „internationale Küche mit regionalen Lebensmitteln“. So durften sich 14 Teams aus 14 Bezirken bereits bei einem Vorentscheid beweisen. Die Teams der Landjugend Pichl (WL) und der Landjugend St. Johann (RO) konnten dabei mit ihren Leistungen besonders überzeugen und bekamen die Chance, im Finalentscheid gegeneinander anzutreten.

Gleiche Kriterien – schwierigere Bedingungen

Ähnlich wie beim Vorentscheid zählten die Hygiene am Arbeitsplatz, die Zusammenarbeit innerhalb des Teams und die Kreativität der Gerichte zu den Kriterien. Nicht zu vergessen sind natürlich der Geschmack und die Optik der Gerichte. Generell galt es zwar internationale Gerichte zu kochen, diese aber mit möglichst regionalen und saisonalen Lebensmitteln zu interpretieren. Auch das Anrichten, die Serviettentechnik und die Kreativität der Dekoration spielten hinein.

Eine Herausforderung kam beim Finalentscheid dazu: Die Teams mussten alles live und vor Publikum kochen. Mitten im Einkaufszentrum wurden zwei Schauküchen aufgebaut, damit das Geschehen von den zahlreichen Zuschauer:innen auf einer großen LED-Wand mitverfolgt werden konnte. Dabei stieg natürlich der Druck der Köchinnen.

Landjugend St. Johann holt sich den Sieg

Mit ihrer Kreation zur iberischen Halbinsel konnte das Siegerteam die fachkundige Jury überzeugen. Das Team punktete nicht nur mit dem Geschmack, auch das Gedeck, die Auswahl der Zutaten und die Zusammenarbeit untereinander waren beinahe perfekt. Sie erschufen eine „iberische Genuss-Odyssee“ aus Putenspieß, „Sopas-mallorquines“ mit spanischem Brot und ein „Lisboa-Törtchen“ rundete das Ganze geschmacklich ab.

Dicht dahinter landet auf dem zweiten Platz die Landjugend Pichl auch ihre Komposition aus hausgemachten Ravioli und Apfeltiramisu spiegelte die gewählte Nation Italien perfekt wider. Auch sie bewiesen Teamfähigkeit und ihre Kreativität ließ nicht zu wünschen übrig.

Alles in allem war das sehr hohe Niveau deutlich bemerkbar und die Zuschauer:innen und Fans konnten sich davon überzeugen, dass die Teams schon viel Arbeit in die Vorbereitung gesteckt haben.

Bildbeschreibungen:

Bild 1: Das Siegerteam der LJ St. Johann am Wimberg (Melanie Weglehner, Jana Bachleitner & Katrin Weglehner)

Bild 2: Die drei Mädels dürfen sich über den ersten Platz freuen

Bild 3: Der zweite Platz geht an Anna-Maria Holzleitner, Lea Kramer und Helene Mühringer von der LJ Pichl bei Wels

Fotocredit: Landjugend Oberösterreich

Allgemeine Information

Landjugend OÖ – Die aktivste Jugendorganisation im ländlichen Raum

„Wir gestalten unser Lebensumfeld aktiv mit!“ – Diesen Leitgedanken verfolgen über 23.000 Jugendliche, die in 226 LJ-Gruppen in ganz Oberösterreich tätig sind. Damit ist die Landjugend die aktivste Jugendorganisation im ländlichen Raum. Die Landjugendgruppen gestalten ein umfangreiches Programm, das von Weiterbildung über Sport- und Freizeitangebote, Persönlichkeitsentwicklung, agrarischen Themen bis zum aktiven Mitarbeiten im Kultur- und Gemeinschaftsgeschehen in den Gemeinden reicht. In unserem täglichen Handeln legen wir großen Wert auf die Gleichberechtigung zwischen Mann und Frau sowie den nachhaltigen Umgang mit unserer Umwelt.

Für weitere Fragen steht gerne zur Verfügung:

Barbara Hummer

Auf der Gugl 3, 4021 Linz

050/6902-1266, Fax DW 91266

barbara.hummer@ooe.landjugend.at; www.ooelandjugend.at