

WIE WIRD DER WIENER-GASTRO-BURGER 2019?



Burger sind das neue Schnitzel? Wohl kaum, in Österreich werden Schnitzel und Co wohl immer (zumindest ein bisschen) die Nase vorn haben in der Gunst der Allgemeinheit. Trotzdem – oder deswegen? – wollte Amuse-Bouche Mastermind Piroska Payer einen Impuls setzen, den beliebten Amerikaner ins Österreichische zu übersetzen. Also lud sie ein: Zum Wiener-Gastro-Burger Wettkampf 2019

Der Erfolg gibt der umtriebigen Initiatorin (wieder einmal) Recht: Über 40 Anmeldungen, respektive Einreichungen – in Anbetracht der komplexen Teilnahmebedingungen doch eine ganze Menge. „Das Ganze ist kein Spaßwettbewerb, aber es soll auch keine Leistungsschau von auf Burger spezialisierten Gastronomen sein. Das Amuse Bouche Team hat dieses Format entwickelt, um engagierten Lehrlingen aus der Gastronomie die Möglichkeit zu geben, ihre Kreativität zu entfalten – in einem Bereich, den sie selbst stemmen können, aber natürlich werden sie bei der Umsetzung die Unterstützung ihrer Lehrherren brauchen.“ so Piroska Payer. Klingt kompliziert – ist es auch, ein bisschen. „Niedrige Einstiegsbarriere, aber hoher Qualitätsanspruch – und schon ein gewisser Spaßfaktor, weil Burger einfach hip und trendig sind!“ freut sich Peter Dobcak, Fachgruppenobmann Gastronomie in Wien und Hauptsponsor des Wettkampfs über den großen Anklang.

Bis zum 3. Mai hatten die Teilnehmer und Teilnehmerinnen Zeit, sich kreative Neuinterpretationen auszudenken – dann wertet eine hochkarätige Fachjury die Rezepte aus. „Am 15. Mai werden die acht Finalisten von ihrem Glück erfahren und am 29. Mai stehen dann alle in der Küche in der Berufsschule Längenfeldgasse – dann wird es richtig spannend!“ freut sich Piroska Payer schon sehr. Immerhin gäbe es einige Betriebe, die mehrere „Eisen im Feuer“ hätten und die schon fleißig ihre Trainingsfortschritte auf Instagram posteten – wachsende Fangemeinden inklusive. „So soll es sein, dort wollen wir hin – alles, was die Begeisterung an unserem gastronomischen Tun anfacht, ist gut und wichtig!“, so Peter Dobcak.

Piroska Payer weiß mittlerweile, wie man den Ehrgeiz jugendlicher Wettkampfteilnehmer weckt, ohne sie heillos zu überfordern und so gibt es klare Richtlinien, die doch einiges an kreativem Spielraum lassen.

freizusetzen und die Schaffenskraft zu fördern – die Freude am Schöpfen zu zeigen. Wir möchten den Kids einen Anreiz bieten, etwas Neues zu probieren – daher werden wir auch keine Reihung veröffentlichen, das Ranking ist für uns völlig nebensächlich!“, so Piroska Payer. Ihr Dank gilt jetzt schon allen Unterstützern, an vorderster Linie

So zum Beispiel werden die Burger-Buns von den Jugendlichen selbst mitgebracht, wobei es Extrapunkte für selbstgebackene Buns gibt. „Die Rezepte müssen natürlich vorgelegt werden – es ist ein klarer Mehraufwand, aber ich denke, auch „echte“ Gäste honorieren diese Mühe und dieses Bewusstsein wollen wir schaffen.“

Es gibt einen Warenkorb, aus dem Blattsalate, Gemüse, Kräuter, Gewürze, Obst, Molkereiprodukte, Käse, Getränke, Trockenware, verschiedene Essige & Öle bestellt werden können, aber für den Extra-Kick dürfen zwei Geheimzutaten mitgebracht werden. Die einzige Vorgabe: Es muss sich um Rohprodukte handeln, Convenienceprodukte sind nicht zulässig. „Auch hier versuchen wir zu signalisieren, dass ein hoher Qualitätsanspruch aus eigener Kraft realisiert werden kann – mit dem nötigen Wissen und dem entsprechenden Willen.“

Im Gegenzug gibt es eine Zutat, die zwingend verwendet werden muss und zwar „Hinteres Ausgelöstes vom AMA-Gütesiegel Jungstier – Donauland Rind Produktionsgebiet Niederösterreich“. Das Rindfleisch muss beim Wettkampf selbst faschirt werden.

Noch ein paar Pluspunkte bringen vor Ort selbst zubereitete Extras, wie Mayonnaise, Relishes, Chutneys oder Saucen. „Auch das ist etwas, das wir aus der Praxis übersetzt haben: Gäste schätzen solche Extras und die Geschichten dazu, wie die Küchenchefs und -chefinnen auf diese Ideen gekommen sind. Und wir sehen schon jetzt, wie die Lehrlinge sich in diesem Punkt voll ins Zeug legen!“

Die große Siegerehrung wird es dann am 3. Juni 2019 beim Sommerfest der Gastronomie im Kursalon Stadtpark geben. „Darauf freue ich mich schon, wobei für mich alle Sieger sind, die mitmachen – sowohl die Lehrlinge, als auch die Lehrbetriebe. Uns geht es darum, Kreativpotential

der Wirtschaftskammer Wien Gastronomie, aber natürlich auch allen Sponsoren und den Betrieben: „Wir müssen gemeinsam in unsere Mitarbeiter investieren, damit wir irgendwann einmal mit dem Jammern aufhören können, dass unsere Branche für die Jungen nicht attraktiv ist!“, mahnt Peter Dobcak.



Peter Dobcak, Spartenobmann Gastronomie der Wiener Wirtschaftskammer

Warum Burger-Wettkampf?

Dobcak: Burger ist und bleibt sehr populär, gerade bei den Jungen. Und die gilt es, zu begeistern. Piroska Payer hatte diese wunderbare Idee und das Interesse war so groß, dass wir von ursprünglich zweites und drittes Lehrjahr auf erstes bis drittes Lehrjahr erweitert haben – alle sollen mitmachen können.

Was ist dein Lieblingsburger? In welche Richtung sollte es gehen, wärest du in der Jury?

Dobcak: Ich bin leicht glücklich zu machen: Cheese und Bacon, vielleicht eine kreative Sauce dazu. Aber wenn ich so

überlege. Mit einem süßen Burger könnte man mich vermutlich wirklich begeistern – das wär einmal was für mich.

Es passiert mittlerweile doch viel, um die Jugend zu begeistern, gerade was Wettkämpfe betrifft. Wird langsam nicht schon zu viel wettgekämpft?

Dobcak: Wenn die Wettkämpfe so intelligent und praxisnah aufgezogen sind, wie Piroska Payer das macht – nein. Dann kann ich nur allen Lehrbetrieben empfehlen: Nehmt den Mehraufwand auf euch, macht da mit – vielleicht dauert es ein bisschen, aber ihr bekommt so viel mehr retour, als ihr hineinsteckt!

Daher freuen wir uns ganz besonders, dass so viele Gastronomen ihre Lehrlinge beim Wiener-Gastro-Burger aktiv unterstützen!