

Pressemitteilung

Amuse Bouche: Wiens Top-Burger gekürt!

Top-Lehrling Alexander Ertan, Café Mozart kreiert Wiener-Gastro-Burger 2019

Die kulinarische Welt der Burger ist um ein besonderes Rezept reicher:

Die außergewöhnliche Lehrlingsinitiative Amuse Bouche lud zahlreiche Lehrlinge aus Wiener Gastronomiebetrieben zu einem besonders spannenden, neu konzipierten, Wettkampfformat ein - dem „**Wiener-Gastro-Burger 2019 Wettkampf**“. Piroska **Payer**, Gesamtkoordinatorin von Amuse Bouche und Fachjury-Koordinator Eduard **Mitsche** gaben am Montag Abend beim Ersten Wiener Kulinariktag im Kursalon Wien den Sieger bekannt: Live für die Experten-Jury zubereitet, überzeugte die Burger-Kreation von Alexander **Ertan**, Top-Lehrling im Café Mozart, mit exzellentem Geschmack und punktete mit herausragender Leistung in der Küche. Der strahlende Sieger: „Ich freue mich unbeschreiblich über den Sieg! Der Wettkampf war echt eine schöne Erfahrung, vielen herzlichen Dank für die tolle Chance und die Unterstützung durch meine Chefs!“

Die außergewöhnliche Lehrlingsinitiative Amuse Bouche organisierte im heurigen Frühjahr erstmals den spannenden „Wiener-Gastro-Burger 2019 Wettkampf“ und bot damit Kochlehrlingen aus Wiener Gastronomiebetrieben eine besondere Chance: Die Kochtalente durften den populären „Burger“ kreativ gestalten und ihr Engagement vor einer Experten-Jury unter Beweis stellen. Unterstützt von ihren Ausbildnern entwickelten zahlreiche Top-Lehrlinge innovative Rezepte zu ihrer Interpretation des „Wiener-Gastro-Burger 2019“. Aus über 50 anonymisierten Einreichungen wählten Experten zehn Kreationen der Lehrlinge aus und luden die jungen Talente ein, „ihren“ Burger beim spannenden Finale in der Wiener Berufsschule Längenfeldgasse zu präsentieren.

Die Voraussetzung war für alle Lehrlinge gleich: Es durften ausschließlich Zutaten aus einem vorgegebenen Warenkorb verwendet werden. Der Schwerpunkt lag dabei heimischen Produkten: Den TeilnehmerInnen standen „AMA-Gütesiegel Jungstier-Donauland Rind“ aus Niederösterreich für „ihren“ Sieger-Burger ebenso wie eine große Auswahl an Gemüse, Kräutern und Gewürzen von Wiesenland zur Verfügung. Extra-Pluspunkte vergab die Jury für selbstgebackene Buns, selbst zubereitete Mayonnaise, Relish, usw. Gewertet wurde aber auch der Umgang mit Lebensmitteln, Schwierigkeitsgrad, Hygiene, Zeitmanagement u.v.m.

Die Hochspannung beim großen Finale stand den Jungtalenten ins Gesicht geschrieben: „Ihre“ qualifizierten Burger standen in der engeren Wahl zum „**Wiener-Gastro-Burger 2019**“. Bei der erstmaligen Verkostung zeigte sich, welcher der Burger schlussendlich die Jury überzeugte: Live für die Fachjury zubereitet, holte sich der innovative Burger von Alexander **Ertan**, Top-Lehrling im Wiener Café Mozart den Sieg. Der strahlende Sieger: „Ich freue mich unbeschreiblich über den Sieg! Der Wettkampf war echt eine schöne Erfahrung, vielen herzlichen Dank für die tolle Chance und die Unterstützung durch meine Chefs!“

Das kreative Rezept und die professionelle Zubereitung durch Alexander begeisterte die Experten-Jury aus der Wiener Spitzenhotellerie, Admir **Husagic** (Hilton Vienna), Holger **Jackisch** (SO/ Vienna), Jürgen **Lengauer** (Grand Hotel Wien), René **Molnar** (Hotel Bristol), Stefan **Schartner** (Steigenberger Hotel Herrenhof), Johann **Schwarz** (Melià Vienna), Konrad **Zellner** (Hilton Vienna Danube Waterfront) ebenso wie die Spitzenköche Manfred **Buchinger** und Weltgrillmeister Adi **Bittermann**.

Pressemitteilung

STATEMENTS:

Piroska Payer

Gesamtkoordination, Amuse Bouche

„Wir freuen uns sehr für den Sieger und gratulieren herzlichst! Die Top-Lehrlinge haben die Jury mit ihren Kreationen begeistert, wieder einmal hat der Berufsnachwuchs Kreativität und großes Engagement unter Beweis gestellt. Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, nachhaltig zu der Ausbildung von talentierten Jugendlichen beizutragen. Mit dem Wiener-Gastro-Burger haben wir einen weiteren, spannenden und zeitgemäßen Wettbewerb entwickelt und können nun auch Top-Lehrlingen aus Gastronomiebetrieben die Chance bieten, ihr Talent bei einem Amuse Bouche Wettkampf unter Beweis zu stellen. Wir freuen uns sehr über das tolle Feedback und bedanken uns herzlich für die Unterstützung durch die Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Wien, unseren Sponsoren und den Wiener Gastronomen, die ihre Lehrlinge entsandt haben!“

KR Peter Dobcak, MSc

Obmann, Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Wien

„Talentierte und engagierte Lehrlinge hatten beim „Wiener-Gastro-Burger Wettkampf“ die Chance, ihre Kreativität und ihr Können zu präsentieren. Die Lehrlingsausbildung in der Wiener Gastronomie legt großen Wert darauf, auch aktuelle Trends zu berücksichtigen: Der Burger ist zu einem fixen Bestandteil der à la carte Gastronomie geworden und ist ein gutes Beispiel für das großartige Engagement der KollegInnen unsere Gäste mit immer neuen Kreationen zu überraschen. Ich gratuliere dem Sieger, Alexander Ertan zu dem großen Erfolg!“

Bildnachweis:

Bild 1: Sieger Top-Lehrling Alexander Ertan mit Küchenchef Markus Huber, Café Mozart

Bild 2: Sieger Top-Lehrling Alexander Ertan, Café Mozart bei der Zubereitung

Copyright bei beiden Bildern: BrauUnion / VOGUS

Weitere Informationen und Fotos finden Sie im Internet unter www.wiener-burger.at

Wiener Neustadt, 5. Juni 2019

Rückfragehinweis

Piroska Payer
Gesamtkoordinatorin Amuse Bouche

T +43-664-13 86 510
E piroska.payer@amuse-bouche.at
W <http://amuse-bouche.at>
<http://wiener-burger.at>