

Alexander, du bist top

Den heuer erstmalig ausgetragenen Wiener-Gastro-Burger-Wettkampf hat Alexander Ertan vom Café Mozart gewonnen

Text: Alexander Grübling

Das Finale ist geschlagen, der Sieger steht fest: Der von Piroska Payer (Lehrlingsinitiative Amuse Bouche) erstmalig organisierte „Wiener-Gastro-Burger-Wettkampf 2019“ – er richtete sich an Kochlehrlinge aus Wiener Gastronomiebetrieben – hat Alexander Ertan vom Café Mozart für sich entschieden.

Im Wettkampf waren die Voraussetzungen für die zehn Finalisten gleich: Es durften ausschließlich Zutaten aus einem vorgegebenen Warenkorb verwendet werden. Der Schwerpunkt lag dabei auf heimischen Produkten: Den Teilnehmern standen „AMA-Gütesiegel Jungstier–Donauland Rind“ aus Niederösterreich für „ihren“ Burger ebenso wie eine große Auswahl an Gemüse, Kräutern und Gewürzen von Wiesenland zur Verfügung.

Selbstgemachte Buns

Extra-Pluspunkte gab es von der Jury für selbstgebackene Buns, selbstzubereitete Mayonnaise, Relish usw. Gewertet wurde aber auch der Umgang mit Lebensmitteln, Schwierigkeits-



Strahlender Sieger: Top-Lehrling Alexander Ertan und sein Küchenchef Markus Huber.

grad, Hygiene, Zeitmanagement und vieles mehr. Im Rahmen des Finales mussten die Kochtalente ihren „Burger“ kreativ gestalten und ihr Engagement vor einer Experten-Jury unter Beweis stellen. Aus über 50 anonymisierten Einreichungen wählten Experten zehn Kreationen der Lehrlinge aus und luden die jungen Talente ein, „ih-

ren“ Burger beim Finale in der Wiener Berufsschule Längenfeldgasse zu präsentieren. In der Jury saßen u.a. Admir Husagic (Hilton Vienna), Jürgen Lengauer (Grand Hotel Wien), René Molnar (Hotel Bristol), auch Manfred Buchinger und Weltgrillmeister Adi Bittermann.

www.wiener-burger.at