

Das war die Fafga 2014

Die VKÖ - Sektion Tirol veranstaltete heuer auf der Fafga, in Zusammenarbeit mit der Wirtschaftskammer Tirol wieder einige internationale Wettbewerbe. Die Internationale Carving Trophy im Gemüseschnitzen, über drei Tage, den Tiroler Landeslehrlingswettbewerb zwei Tage, das Duell der Jungköche 2 Tage und die internationale Zuckertrophy.

Die Internationale Carving Trophy gliederte sich in zwei Bewerbe. Das Liveschnitzen vor Publikum und Erstellen von Schaustücken. Preise im Gesamtwert von 6.500 Euro wurden hier vergeben. Es gab dabei einige Klassen in jeder Disziplin. 54 Schnitzer aus 16 Nationen schnitzten dabei um die Preise und zeigten ihr Können. Es waren die Weltbesten Schnitzer mit dabei. Einige sind für diesen Bewerb extra für 4 Tage aus Thailand, Japan, Russland, Ukraine und Zypern angereist. Ebenso wie zahlreiche europäische Nationen. Bewertet wurden die Leistungen von einer internationalen Fachjury. Es gab Tagessieger, Gesamtsieger und eine Teamwertung Die einzelnen Preisträger waren:

Tagessieger Liveschnitzen A1 15 09

1. Galina Faltera Deutschland
2. Dejan Ilic Serbien
3. Jasmina Rajic Scuric Serbien

Tagessieger Schaustück 15 09

1. Wannaporn Stehr Thailand
- Eliska Vostalnova Tschechien
- Karin Schulz Deutschland

Tagessieger Liveschnitzen 16 09:

1. Somolux Ouklai Thailand
2. Eliska Vostalnova Tschechien
- Virginia Gomez Arnaiz Spanien

Tagessieger Schaustück 16 09

- Zuzanna Hamalova Slowenien
- Veselina Slavcheva Bulgarien
- Jareya J. Vaaga Thailand

Tagessieger Schaustück am 17 09

1. Galina Faltera Deutschland
2. Somolux Ouklai Thailand
3. Irene Bretthauer Deutschland

Im Finale des Liveschnitzen am 17.09. waren 36 Teilnehmer. Ein beeindruckendes Bild von so vielen Schnitzern.

Gesamtsieger im Liveschnitzen wurden :

1. Galina Faltera Deutschland
2. GSomolux Ouklai Thailand
3. Eliška Vostalova Tschechien

Gesamtsieger im Schaustück:

1. Somolux Ouklai Thailand
2. Galina Faletra Deutschland
3. Wannaporn Stehr Thailand

Der Gesamtsieger im Schaustückschnitzen und Liveschnitzen (hier werden die Punkte aus beiden Bewerbungen zusammengezählt) erhielt den Hauptpreis und darf sich Carving Trophy Sieger 2015 nennen. Gewonnen haben:

1. Galina Faletra Deutschland
2. Somolux Ouklai Thailand
3. Eliška Vostalova Tschechien

Im Teambewerb (drei Teilnehmer schlossen sich zu einem Team) gewann das Team aus Thailand, das Bangkok Carving Team bestehend aus Jareya J. Vaaga, Somolux Ouklai, Wannaporn Stehr.

Parallel zum Schnitzwettbewerb kochten Tirols beste Lehrlinge um den Landestitel und die Teilnahme am österreichischen Lehrlingswettbewerb. In Zusammenarbeit mit der WKO Tirol wurde diese Veranstaltung am 15.09. um 08:00 Uhr gestartet. Am ersten Tag kochten die Lehrlinge im 2. Lehrjahr. 12 Lehrlinge bruzelten um den Sieg. Am zweiten Tag waren die Lehrlinge des 3. Lehrjahres an der Reihe. Es waren ebenfalls 12 Teilnehmer. In drei Küchen kochten jeweils drei Lehrlinge drei Stunden an einem Menü. Diese wurde dann fachgerecht von Kellnerlehrlingen serviert, was ebenfalls bewertet wurde. An beiden Tagen wurden hervorragende Leistungen erbracht. Am Abend standen dann die jeweiligen Sieger fest. Überreicht wurden die Preise bei einer Galaveranstaltung in der Villa Blanka in Innsbruck, im Beisein zahlreicher Prominenten. Bei der Galaveranstaltung waren auch alle Teilnehmer der Wettbewerbe anwesend. Somit waren an diesem Abend ca. 250 Personen anwesend, die mit Musik und Trachtengruppen unterhalten wurden. Auch für die Verpflegung war gesorgt. Die Köche der Sektion Tirol errichteten für die Gäste ein kaltes Buffet.

Die ersten drei Plätze erreichten:

- Andreas PAPP Hotel Post - Ischgl GmbH & Co KG Landessieger
Anna ANGERER Hafenscherer Andreas 2. Platz
Victoria DÜRAGER Hotel Zur Tenne Volkhardt KG 3. Platz

Am 16. 09 und 17 09 war das Duell der Jungköche. 18 Teilnehmer aus Italien und Österreich wollten Siegen. Im K O System kochten jeweils drei Jungköche gegeneinander. Aus einem unbekanntem Warenkorb mussten sie innerhalb von 45 min. eine vorgegebene Kategorie an Speisen für 4 Personen zubereiten. Am ersten Tag, der Vorrunde war dies eine kalte Vorspeise. Die Sieger der einzelnen Runden stiegen in das Viertelfinale auf. Dort wurde unter gleichen Bedingungen eine warme Vorspeise zu erstellen. Die Sieger dieser Runden,

Florian Zillner, Robert Andexer, Denis Weber, Thomas Schäffer, Thomas Penz und Tamara Rauter kamen dann in das Halbfinale. Hier hieß es dann, in einer Stunde eine Hauptspeise aus den vorgegebenen Naturalien zu erstellen. In das Finale kamen schließlich Thomas Schäffer, Thomas Penz und Dennis Weber. Jetzt ging es um den Gesamtsieg. Gefordert wurde ein süßes Dessert. Alle drei zeigten, wie alle anderen Teilnehmer fantastische Leistungen. Sieger wurde schließlich Thomas Schäffer vor Thomas Penz und Dennis Weber. Fünf der sechs Halbfinalisten kamen vom österreichischen Jugendnationalteam. Wir gratulieren den Trainern und Betreuern für ihre hervorragenden Ausbildungen und Trainings dieser jungen Leute.

Der letzte fehlende Wettbewerb ist noch die Internationale Zuckertrophy. Sie wurde heuer zum ersten Mal veranstaltet. Konditoren und Zuckerkünstler aus Italien und Österreich nahmen daran teil. Drei Tage lang wurde mit Zucker gearbeitet. Gezogen, geblasen und modelliert. Eine internationale Jury bewertete auch hier die Leistungen. Sieger wurde der Italiener

Francesco Aquarillno vor Martin Studeny Österreich und Franciane Tartari Italien. Der österreichische Preisträger Martin Studeny vertritt somit in einem Team, das unter Mithilfe von Brigitta Schickmair von der Sektion Tirol aufgestellt wird, Österreich bei der Zuckerweltmeisterschaft 2015 in Mailand. Wir wünschen dem Team schon heute viel Erfolg und hoffen auf weiterhin gute Zusammenarbeit mit den berufsverwandten Kollegen.

Der Erfolg dieser Veranstaltungen war sehr groß. Verschiedene Fernsehstationen und Zeitungsreporter besuchten uns und brachten Berichte. Ebenso war das Interesse der Besucher der Fafga Riesig. Ca. 8000 Personen bewunderten die Gemüse und Zuckerkünstler genau so, wie die Köche. Und jeder einzelne war begeistert von den Leistungen.