

Heimische Eiserzeuger auf Weltklasseniveau: Die österreichischen Eismeisterschaften 2014 sind entschieden

Publikumswertung und Blindverkostung der Promi-Jury ergaben: Meistertitel gehen an Franz Steiner (Geschmacksrichtung Erdbeere) sowie Adem Ejupi (Haselnusseis) aus Wien

Bei der zweiten Ausgabe der Österreichischen Eismeisterschaften am vergangenen Freitag im Wiener Donau Zentrum kämpften insgesamt 26 Eiserzeugerinnen und Eiserzeuger aus ganz Österreich live vor Publikum um die Medaillenränge für ihr Eis in den Geschmacksrichtungen Erdbeere und Haselnuss.

Die Eismacher mussten während eines intensiven Wettbewerbstages zuerst die Publikumsjury mit ihren Kreationen überzeugen. Die Favoriten des Publikums mussten sich im anschließenden Finale einer hochkarätig besetzten wie kritischen Jury aus Medienvertretern und Fachleuten – darunter Puls 4-Moderatorin Johanna Setzer, Mirjam Marits, Redakteurin der Tageszeitung „Die Presse“, TV-Koch Andi Wojta und Christof Hinterplattner, Leiter Digitale Medien bei der Gratistageszeitung „Heute“ – stellen.

Bei der Blindverkostung der insgesamt 12 Eiserzeugnisse – 6 x die Sorte Erdbeere und 6 x Haselnuss – war für die Jurymitglieder „jedes Eis geschmacklich ein Erlebnis. Genau das hat die Bewertung aber nicht gerade einfach gemacht“, so die Jurorinnen und Juroren. Dementsprechend knapp fiel auch das Ergebnis aus.

Österreichischer Eismeister 2014 in der Geschmacksrichtung Erdbeere wurde Franz Steiner (Eiscafé Steiner) in Wien-Floridsdorf. Die Plätze 2 und 3 belegten Fabian Polly („Polly’s Icecream“ in Wien-Brigittenau) und Luca Perrella vom gleichnamigen Eissalon in 1010 Wien.

Die Goldene in der Geschmacksrichtung Haselnuss erkämpfte sich Adem Ejupi vom „Coffeeland“ im Donau Zentrum in Wien-Donaustadt. Platz 2 ging in die Steiermark, und zwar an Petra Großschädl (Sax Eis) in Graz. Dritter wurde Christian Stoiber von der gleichnamigen Konditorei in Laa an der Thaya.

„Das Niveau bei diesen Staatsmeisterschaften war einer Weltmeisterschaft würdig. Ich gratuliere allen teilnehmenden Eissalonbetreibern und ganz besonders den Siegern zu ihren Leistungen“, so Silvio Molin-Pradel, Obmann der Berufsgruppe der handwerklichen Eismacher in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ): „Sie stehen stellvertretend für die Branche der handwerklichen Eiserzeuger, die sich tagtäglich darum bemühen, die Wünsche der Konsumenten nach frisch erzeugten und hochwertigen Speiseeiskreationen bestmöglich zu erfüllen.“ Dank zollte der Branchenvertreter neben den Teilnehmern auch „den Sponsoren, die den Wettbewerb mit ermöglicht haben.“ (JR)



v.l.: Johanna Setzer (Puls4), Franz Steiner (Eiscafé Steiner, Wien-Floridsdorf), Adam Ejupi (Coffeeland, Wien-Donaustadt) und Mirjam Marits (Die Presse)

Rückfragen:

Fachverband Gastronomie – Berufsgruppe Eissalons
Ing. Mag. Gernot Liska

Tel.: 05 90 900-3560
E-Mail: gastronomie@wko.at

28.4.2014 *Jürgen Rupprecht*
