

MITTWOCH,
3. FEBRUAR 2016,
SEITE 15

STEIRERIN DES TAGES

Steiramusi und Steiramisu

Spitzenköchin Angelika Edelsbrunner (25) mischt als „Rezepte-Rockerin“ in Internet-Kochshows eine Männerdomäne auf.

Angelika Edelsbrunner ist „Rezepte-Rockerin“

STEIERKRAFT, STEINER

ULRICH DUNST

Lafer, Licher, lecker – Fernsehköche gibt's zuhauf. Nun ist endlich eine junge Steirerin in die männerdominierte Eliteliga der Bildschirm-Kochstars aufgestiegen. Die 25-jährige Nachwuchshoffnung Angelika Edelsbrunner aus dem geschmacks-explosiven Epizentrum der Genussregion Vulkanland ist frisch inthronisierte „Rezepte-Rockerin“. Als solche wird sie ab sofort in Internet-Kochshows innovative steirische Rezepte vorstellen.

„Die ersten fünf Folgen sind schon im Kasten, die erste Folge, in der ich ein Steiramisu zubereitet habe, ist schon online“, erzählt Edelsbrunner. Wer also sehen will, wie die aus Paldau stammende Jungköchin einem Tiramisu mit Kernöl und Apfel-Chips eine weiß-grüne Geschmacksnote verleiht, sieht dies auf www.steierkraft.at bzw. ab heute Früh auch auf www.kleinezeitung.at.

Prinzipiell sind die jeweils ein Jahr amtierenden „Rezepte-Rocker“ (Edelsbrunner ist die erste Köchin in dieser Champions League) aufgerufen, die steirisch ausgesprochene „Nouvöl Cuisine“, die moderne „Nouvelle Cuisine“ steirisch interpretiert, mit jungen Ideen voranzutreiben.

Auserkoren wurde sie von der Firma Steierkraft und den Tourismusschulen Bad Gleichenberg. Und im Fall der 25-jährigen Paldauerin hieß es: Das Gute liegt bzw. kocht so nah. Denn nach ihrer

Lehre im Landhaus Legenstein in Bairisch-Köllndorf und Perfektionierungsstationen wie dem Sacher in Wien war die junge Küchenvirtuosin vier Jahre lang Küchenchefin in Josef Zotters „Essbar im Tiergarten“, ehe sie diesen Winter als Souschefin beim renommierten Spitzenkoch Hans Peter Fink anheuerte. „Von ihm kann und will ich einfach noch so viel lernen“, so die bescheidene junge Frau, die bereits 2010 erstmals groß aufzeigen konnte.

Staatsmeisterin mit Rekord

Sie hat sich beim Bundeslehrlingswettbewerb mit einer Rekordpunktzahl in der bis dahin 46-jährigen Wettbewerbsgeschichte zur Staatsmeisterin gekocht.

Ihre Erdung, die Edelbrunners Passion für regionale und saisonale Küche auszeichnet, holt sie sich am heimatlichen Bauernhof mit Rindern und Direktvermarktung. „Da bleibt klarerweise für sonstige Hobbys wenig Zeit.“

ZUR PERSON



Angelika Edelsbrunner, geboren am 1. 2. 1991, lebt in Paldau. **Stationen:** Landhaus Legenstein, Hotel Sacher in Wien, 4-Hauben-Lokal Obauer in Werfen, Küchenchefin in Zotters Essbar. **2010** Bundeslehrlings-siegerin (Bild).

AUFWECH

ALFRED LO

Hinsch

Ein Blick
Esaal ka
Dort, zwis
Verteidigu
beginnen
Gesetzes z

Und dar
gestern be
Jihadisten
sprechend
umständli
aufsetzt u
Leben erzi
Suche, die
nismus üb
Koran füh
strafbar.

Seine Su
zu sein. G
Wort Gott
ist. Zur Ve
Frauen sag
Gebot. Ein
nichts zu s
folgen.“ Er

Glauben
will, ange
weil er M

einmal, w
sondern w
anschließ
ist strafba

Im Geric
klar, das
und kein Z
aufgebebe
schaft mus
Herausfor
Wegschau

Sie erreiche
alfred.lobnik@

ANZEIGE

K
HAU
SO

4. Februar
TAG DER
Erleben S
Ziegelfert

www