

EISS NEWS

Berufsgruppe der Eissalons
Wiedner Hauptstraße 63
1045 Wien

Tel.: 05 90 900 3562

E-Mail: gastronomie@wko.at

www.eissalons.org

-SONDERNEWSLETTER -

DIE BESTEN EISMACHER SIND GEKÜRT!

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen!

Am vergangenen Freitag fanden die 2. Österreichischen Eismeisterschaften im Donauzentrum statt. Ich habe mich sehr über die rege Teilnahme gefreut und gratuliere den Gewinnern herzlich.

Ihr Silvio Molin Pradel



AKTIONEN UND TERMINE 2014

Derzeit keine



Johanna Setzer, Franz Steiner, Adem Ejupi, Mirjam Marits (v.l.)

© Faruk Pinjo

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.“

Unsere Sponsoren:



Ein Video zur Veranstaltung finden Sie unter: https://www.youtube.com/watch?v=tK6_jKvcFLU

Eine Fotogalerie finden Sie unter: <https://plus.google.com/photos/114769379906266012129/albums/6007250444402019041?authkey=CMuNgduChIDjtQE>

DIE ERGEBNISSE IM DETAIL:

Geschmacksrichtung Erdbeere:

- 1. Platz Franz Steiner (Eiscafe Steiner)**
- 2. Platz Fabian Polly (Polly's Icecream)**
- 3. Platz Luca Perrella (Eissalon Perrella)**
- 4. Platz Doris Resch (Eispeter Baden)**
- 4. Platz Mauro Vincenzo (Zanoni & Facincani)**
- 4. Platz Onorina Mitteregger (Gelateria Nori)**

Geschmacksrichtung Haselnuss:

- 1. Platz Adem Ejupi (Coffeeland)**
- 2. Platz Petra Großschädl (Sax Eis)**
- 3. Platz Christian Stoiber (Konditorei Stoiber)**
- 4. Platz Fabian Polly (Polly's Icecream)**
- 5. Platz Thomas Longin (Eissalon Mauß)**
- 6. Platz Onorina Mitteregger (Gelateria Nori)**

Fall Sie Ihre Punkteanzahl wissen wollen, bitte senden Sie ein Mail an gastronomie@wko.at.