



NACHBERICHT

Angelika Kirchmaier lud zum Kochduell Blitzgericht gegen Fertigpackerl Buchpräsentation wurde zum Geschmackstest und Plädoyer für Frische & Regionalität

Bewaffnet mit Töpfen, Deckel, Kochmütze und Schürze traten in der Tyrolia-Hauptbuchhandlung zur Präsentation des neuen Kochbuchs „Xunde Blitzgerichte“ von Angelika Kirchmaier zwei Weltanschauungen gegeneinander an: Frischgekochtes gegen Fertiggericht - noch ganz unter dem Eindruck von Pferdefleisch-Skandal & Co. Rund 300 Gäste ließen sich dieses Duell nicht entgehen – hatten sich neben der Autorin, ORF Radio Tirol Diaetologin und Ernährungsfachfrau Kirchmaier als prominente Schauköche auch die Lawinenwarner Rudi Mair und Patrick Nairz angekündigt.



ORF Radio Tirol Moderator Christoph Rohrbacher löste die Teams aus, gab das Startsignal und es wurden die Herde angeschmissen und der erste Gang in Angriff genommen: live zubereitete Tomatensuppe, bei der Angelika Kirchmaier gleich den Kürzeren zog, nämlich den Part der Packerlsuppenkocherinnen. Keine Chance für sie – das Publikum votete eindeutig für die mit frischen Kräutern verfeinerte Hausmannskost.



Auch die Wokpfanne mit Gemüse dampfte und schmurgelte in Nullkommanix, professionell zubereitet vom Lawinenteam – so schnell, dass das Kamerateam von Tirol heute fast nicht mit dem Filmen mithalten konnte. Viele Mmms beim anschließenden Verkosten – und ein einstimmiges Ergebnis bei der „geheimen“ Wahl hinter dem Rücken der Köche: gegen das Fertigprodukt. Erstaunlich jedoch, dass beide Gerichte wirklich gleich schnell fertig waren.



Zum Abschluss servierte Angelika Kirchmaier schließlich noch Bulgur – die unbekannte Nachspeise – die sich mit einer leckeren Frucht-Sauce als eine echte Überraschung entpuppte! Im Duft von frischen Gewürzen und künstlichen Aromen, den Kopf voll vieler interessanter Fakten und guter Tipps wurde das Publikum schließlich entlassen – und konnte sich noch ein persönlich signiertes Kochbuchexemplar der Autorin sichern.