



# Salzburger Nockerln

Tina Laske

## Fußball-EM der Spitzenköche erstmals in Salzburg: Match um die „goldene Kartoffel“

„Mittlerweile bin ich in einem Alter, wo ich mich nicht mehr um jedes Match reise. Deshalb lasse ich bei den ersten Spielen meinem Junior den Vortritt, der kickt ohnehin schon besser als ich“, lachte Rudi **Obauer**.

Ganz drücken wollte sich der Vier Hauben-Koch aus Werfen aber dann doch nicht, schließlich fand die „Fußball-EM der Spitzenköche“ erstmals in Salzburger, in Pfarwerfen statt!

„Wir wollen, wie letztes Jahr das Gastgeberland Deutschland, den Titel nach Hause holen! Die Taktik haben wir uns, gemeinsam mit Trainer Peter **Assion**, letzte Woche bei einem Obauer-Kraftfrühstück überlegt!“

Dennoch war die Rasenschlacht um die „Goldene Kartoffel“ Montagka g'machte Wiesn!

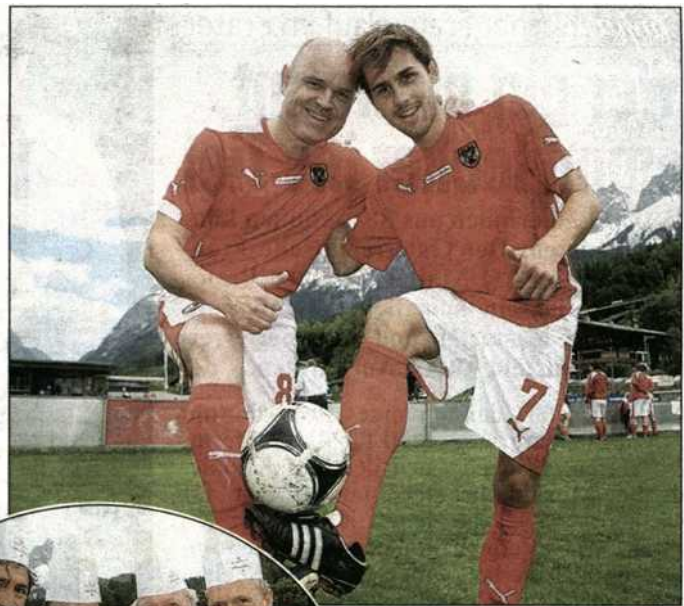
Klar, so sind doch auch die Gegner aus Deutschland, Italien und der Schweiz nicht nur beim kochen Weltklasse, son-

dern trumpfen auch mit Kicker-Qualitäten auf.

„Vielleicht sind sie ja von der beeindruckenden Kulisse, die unseres schönes Land bietet, so beeindruckt, dass sie sich nur schwer auf das Spiel konzentrieren können“, war Franz **Fuiko** vom „Carpe Diem“ zu Anfangs noch voller Hoffnung.

„Oder ihnen schwirren schon die Köstlichkeiten mit denen uns Alexander **Buchinger** im Travelcharme Resort Werfenweng am Abend verwöhnen wird, im Kopf herum“, so Erwin **Werlberger** vom „Winterstellgut“.

Die kulinarischen Ausichten bremsen die Gegner nicht! Sie verwiesen die Österreicher auf den letzten Platz: „Bitter, aber dafür zeigen wir uns gastgeberisch von der besten Seite“, so Obauer.



▲ Rudi Obauer mit Verstärkung von seinem Junior. Trotzdem holten im Finale gegen Deutschland die Italiener den Sieg.



◀ Giancalo Pelegrini (I), Marc Rohrbach (Schweiz), Eberhart Aspacher (D), M. Sieberer(Ö).



Leo Bauernberger, Peter Assion und Herbert Gaar

Foto: Franz Neumayr

