

Oberösterreichs beste Köchin kommt aus Aurolzmünster



AUROLZMÜNSTER. Die Köchin der Köche kommt heuer aus Oberösterreich. Viktoria Stranzinger, Chefin der „cook up kitchen“ in Aurolzmünster, wurde vom Verband der Köche mit der größten nationalen Ehrung ausgezeichnet. Diese wurde heuer bereits zum 30. Mal vergeben, jedoch ist Viktoria erst die zweite weibliche Titelträgerin.

Bekommen hat die 39-jährige Küchenmeisterin die Auszeichnung für ihre hervorragenden Leistungen, ihre besonderen Verdienste der Nachwuchsförderung und um den Berufsstand der Köche & Köchinnen, sowie als Würdigung ihrer Verdienste um die Kochkunst Österreichs. Mit der Auszeichnung gerechnet hat Viktoria Stranzinger überhaupt nicht. „Ich bin unheimlich stolz, eine der höchsten Auszeichnungen zu haben, die man sich nur wünschen kann.“ bestätigt Viktoria Stranzinger, die schon einige Erfolge in ihrer beruflichen Karriere verzeichnen konnte. Die Liebe zum Kochen hat sie bereits vor ihrer Lehrzeit entdeckt und konnte durch die Lehre ihr Hobby zum Beruf machen. Faire Arbeitsbedingungen, für Köche waren ihr schon immer ein großes Anliegen. Durch eine gute Organisation und strukturierte Abläufe in der Küche ist es möglich Hand in Hand und vor allem auf gleicher Augenhöhe zu arbeiten. Nach dem Gewinn der Puls 4-Kochshow „Kochgiganten“ hat sie die Kochschule „cook up kitchen“ gegründet und bringt dort Schulklassen, Kindern, Lehrlingen und Erwachsenen das Kochen und die moderne Küche näher. Die Kochschule ist schnell zu einem Cateringunternehmen angewachsen. Als

Draufgabe eröffnet sie im Mai 2024 ihre eigene cook up kitchen Eventlocation in Utzenaich. Neben ihrer Leidenschaft für das Kochen engagiert sie sich auch für Charity-Projekte.

Auf in die Antarktis

Übrigens macht sich Viktoria Stranzinger Ende Oktober auf den Weg in die Antarktis. Warum Sie sich für dieses Abenteuer entschieden hat? Die leidenschaftliche Köchin war schon immer gerne auf Reisen, liebt Abenteuer und neue Herausforderungen. Nachdem sie einen Fernsehbeitrag über die Expedition in die Antarktis gesehen hat, hat sie sich kurzerhand entschieden sich dort zu bewerben. Nach einigen Vorstellungsrunden und diversen medizinischen Untersuchungen hat sie im September die fixe Zusage bekommen. Sie wird auf der Forschungsstation Neumayer III für das leibliche Wohl der Expeditions-Teilnehmer sorgen.

Minus 40 Grad im antarktischen Sommer

„Ich freue mich sehr auf das Abenteuer und hoffe dort zumindest die Zeit zu finden, um ein paar Pinguine beobachten zu können“, erzählt die Innviertlerin. Wie auch in ihrer Selbstständigkeit wird in der Forschungsstation Mädchen für alles sein - Mannschaftsverpflegung, Reinigung der Speiseräume und alles was dazu gehört und das ganze sieben Tage die Woche. Vorbereiten konnte sie sich auf die Reise kaum. „Polarkleidung wird von der Expeditionsleitung zur Verfügung gestellt, ansonsten kann man sich nicht besonders darauf vorbereiten“, erzählt die Abenteurerin. Der Temperaturunterschied wird spannend werden. Denn im antarktischen Sommer herrschen Temperaturen um die minus 40 Grad.

Die cook up kitchen wird nun geschlossen. „Am 14. Oktober findet das letzte große Hochzeitscatering statt, parallel arbeiten wir seit September daran den Betrieb herunterzufahren und bereiten gleichzeitig den Restart im April 2024 vor. Wir sind bereits voller Pläne und Tatendrang für die neue Saison 2024. Aktuell sind wir noch dabei die Location an unsere Bedürfnisse anzupassen. Die neuen Räumlichkeiten in Utzenaich eignen sich hervorragend für Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern, Taufen und andere Events“, so Stranzinger abschließend.