**Kochgiganten: Foodbloggerin Alexandra Embacher kocht im Fernsehen**

*Die Söllerin stellt sich der härtesten Kochchallenge Österreichs – den Kochgiganten auf Puls 4. Zur Primetime am Dienstag den 24.4. startet die erste Sendung, die 23-Jährige versucht ihr Glück mit ihrem Lieblingsgericht: traditionellen Brodakrapfn kombiniert mit modernem Wagyu-Rind.*

SÖLL/WIEN. Es wird heiß: der Privatsender Puls 4 implementiert mit den „Kochgiganten“ eine mit Action gefüllte Kochshow, die den KandidatInnen in den verschiedenen Challenges alles an Können und Wissen am Herd abverlangt. Ins Rennen starten zwanzig Profi- oder Hobbyköche aus ganz Österreich, aus dem Bezirk Kufstein versucht Foodbloggerin Alexandra Embacher aus Söll ihr Glück. Aus etwa 500 Bewerbungen gingen die zwanzig Kochtalente für das Show-Casting hervor.

**Kocht sich unsere Xandi in die nächste Runde?**

In der ersten Sendung müssen sich die Spitzenköche und Teamchefs Alexander Kumptner und Didi Maier für ihre KandidatInnen entscheiden. Aus zwanzig BewerberInnen, die nacheinander an den Herd schreiten und ihr Lieblingsgericht für die Topköche am Pult zubereiten werden, müssen die Coaches wählen. Clou an der Sache: angerichtet wird auf einem kleinen Teller – neben dem Geschmack zählen die Zubereitungsweise der Speisen und die Präzision in der Anrichteweise. „Das wird eine große Herausforderung, alle Komponenten auf einem so kleinen Teller unterzubringen“, sagt die Söllerin. Zudem wissen Kumptner sowie Maier nicht, ob ein Profi- oder Hobbykoch bei der Bewertung vor ihnen steht.

Die 23-Jährige Tirolerin bereitet in sechzig Minuten ihre Leibspeise, die „Brodakrapfen“, zu. Gelernt hat sie das traditionelle Gericht aus dem Tiroler Unterland von ihrer Oma. „Es ist jedes Mal ein Erlebnis, wenn wir die Brodakrapfen zu Hause kochen“, erzählt die Foodbloggerin aus ihrem Alltag, „auch Freunde kommen dann zu uns zum Essen.“ Für die Show werden die Krapfen mit einem sous-vide gegarten BIO-Wagyu-Rind von Werner Hofer aus Oberndorf bei Kitzbühel kombiniert. „Ich versuche traditionelle Gerichte mit etwas moderneren zu kombinieren. Wichtig ist für mich jedoch, dass die Zutaten möglichst regional sind.“ Wird sie mit diesem Gericht das Erfolgsrezept haben und als eine der zehn FavoritInnen in Team blau oder rot gewählt werden?

**Über Alexandra Embacher und Gourmeet me**

Vor etwa zwei Jahren hat Alexandra Embacher den Food- und Lifestyleblog <www.gourmeetme.com> ins Leben gerufen. Die Söllerin stellt darauf nicht nur Rezepte sondern auch Artikel über Personen aus der Branche online. Fester Bestandteil des Teams ist mittlerweile auch Daniel Traunfellner, er fotografiert sowohl die Teller der Küchenvirtuosen wie auch deren Arbeit. Ausgezeichnet wurde Gourmeet me letztes Jahr mit dem dritten Platz in der Kategorie „Food Travel“ des renommierten „Austria Food Blog Awards“.

[www.gourmeetme.com](http://www.gourmeetme.com)

Credit beide Fotos: Jörg Klickermann

Bildtext 0066: Xandi erklärt den Coaches Alexander Kumptner und Didi Maier das Gericht.

Bildtext 0036: In der 60-minütigen Kochzeit behält Xandi die Nerven.