



1 Motiviert bis auf die Haarspitzen: die drei Finalisten der ersten Vorrunde, Christoph Brandstätter (li.), Tony Oehm (Mi.) und Frederik Jud (re.), in freudiger Erwartung **2** Schnittmeister: Christoph Brandstätter in Aktion **3** Präzisionsarbeit: Mit den Messern von Friedr. Dick gelingt die Mise en place tadellos **4** Prüfender Blick: Jurymitglied Rudi Obauer bei der gründlichen Kontrolle des Warenkorbs **5** Kreatives Massaker: Christoph Brandstätters Kreation „Wilder Kopfschuss“ **6** Dual genial: Sous-vide-garen mit dem fusionchef von Julabo und die befüllte iSi-Flasche gleich auf Temperatur bringen **7** Kräftiger Schuss Steirerpower: Frank's Kürbiskernöl Gusto gibt den Mermaid King Prawns vom Service-Bund den richtigen Kick.



8 Schau genau: Tony Oehm beim filetieren der Durbacher Forelle **9** Beinhardt Punktervergabe: die Juroren Christian Winkler, Vitus Winkler sowie Lukas Nagl beim Bewerten **10** Two thumbs up: Die gesamte Jury sowie die beiden Mitkontrahenten feiern den Vorrundensieger Frederik Jud **11** Exakt getaktet: Finalist Frederik Jud arbeitet wie ein Schweizer Uhrwerk.

