



Köstliches aus der scharfen Wurzel

Landesverband Bayern: Beim Schamel Meerrettich-Kochwettbewerb „Kren-aktiv 2009“ hatte das Team Michael Braun und Anton Wenisch aus „Forsters Gasthof zur Post“ in Donaustauf die Nase vorn

Räucherfischterrinen mit Schamel-Meerrettich, Russische Kartoffelsuppe mit Meerrettichschaum, Rinderrouladen mit Meerrettichfüllung, Meerrettichparfait mit glasierten Pfirsichen – selbst Hanns-Thomas Schamel als versierter Meerrettichkenner und verkoster zeigte sich begeistert von den kreativen Ideen des Kochnachwuchses beim fünften Schamel Meerrettich-Kochwettbewerb „Kren-aktiv 2009“. Am Start waren diesmal acht Teams, bestehend aus je zwei Kochazubis im zweiten oder dritten Lehrjahr. Die vom Landesverband der Köche Bayern, Landrat Eberhard Irlinger als Schirmherr und dem Unternehmen Schamel Meerrettich ins Leben gerufene Konkurrenz fand erneut im Kompetenzzentrum Gastronomie am Staatlichen Beruflichen Schulzentrum in Höchststadt an der Aisch statt.

Neben sieben bayerischen Kochduos aus Regensburg, Tegernseer/Schlierseer Tal, Bamberg, Aschaffenburg, Bayreuth, Nürnberg und Höchststadt war auch ein Team aus dem schweizerischen Aargau am Start. Den

Auftakt des zweitägigen Wettbewerbs bildete die Theorie mit Fachfragen rund um das Thema Meerrettich, inklusive Kalkulation. Am zweiten Tag ging es um die Zubereitung ei-

DAS SIEGERMENÜ

Räucherfischterrinen mit Schamel-Meerrettich, Schinken-Meerrettich-Törtchen, Geflügelbertost mit Meerrettichbutter und Kirschen, kleines Salatbukett

Russische Kartoffelsuppe mit Meerrettichschaum

Rinderroulade mit Meerrettichfüllung, breite Bohnen, glasierte Karotten und Kohlrabi, Apfel mit Portweinzwiebeln und Meerrettich, Rohrnudeln spezial

Schokoladen-Vanille-Terrine, Topfenknödel mit Zwetschgenkompott, Meerrettichparfait mit glasierten Pfirsichspalten, Orangensoße mit Meerrettich

nes Vier-Gang-Menüs. Die Jury unter Leitung von Hermann Münch mit u.a. VKD-Ehrenpräsident Siegfried Schaber und Franz-Xaver Bürkle setzte nach einem spannenden Wettbewerb Michael Braun und Anton Wenisch aus *Forsters Gasthof*

zur Post in Donaustauf (Club der Köche Ratisbona Regensburg) auf Platz eins. Den zweiten Platz belegten Alexander Müller und Moritz Roth von *Lilly Gastronomie*, Nürnberg (Verein Nürnberger Köche). Platz drei ging an Thomas Stach und Fabian Roth vom *Landhotel Waitz* in Mühlheim/Lämmerspiel (Köcheverein Aschaffenburg/Miltenberg). Hanns-Thomas Schamel, Geschäftsführer von Schamel Meerrettich (Baiersdorf), lobte: „Es ist immer wieder faszinierend, welche tolle Gerichte die jungen Köche aus unserem Meerrettich zaubern.“

Auch die zwölf Servicekräfte, die parallel um den Landrat Eberhard Irlinger Service-Pokal im Wettbewerb standen, legten einen theoretischen Prüfungsteil ab und absolvierten ihre praktische Kür beim Service für die Veranstaltungsgäste und bei der Kreation und Zubereitung eines Aperitif-Cocktails mit Meerrettich. Den begehrten Service-Pokal gewannen mit gleicher Punktzahl Stefanie Klarmann und Ines Zitzen vom *Hotel HerzogsPark* in Herzogenaurach. ●