NEWS②

Augenschmaus mit Goldniveau im Erlebnis-Zoo Hannover

Twittern

Like 0

(/media/k2/items/cache/e9d3ec92f9004f3680f4decf1255cc07_XL.jpg)

Die Regionalmannschaft: Thorben Grübnau, Luong Xuan Anh, Jonas Antonczik, Nico Kuckenburg, Fabian Bückner, Lisa Hübner, Hanna Karthaus, Kay Böhme und Alexander Walter (von links) (C) Erlebnis-Zoo Hannover

HANNOVER. Es geht um nichts Geringeres als die Goldmedaille. Und für die wird hart trainiert. Einmal pro Woche treffen sich die Mitglieder der Regionalmannschaft der Köche Niedersachsens und kochen, dekorieren, optimieren ihren Auftritt bei der Culinary World Cup der Köche in diesem November im Luxemburg. Bei der heutigen Generalprobe im Prunksaal des Maharadschas im Erlebnis-Zoo Hannover stellte die Regionalmannschaft erstmalig alle Gerichte auf dem Schautisch vor – genau so, wie sie ihn beim Culinary World Cup präsentieren werden.

(/images/lsslide/997-Orangen-Vanille-Panna-Cotta-mit-Beeren.jpg)Orangen-Vanille Pannacotta (C) Erlebnis-Zoo Hannover

(/images/lsslide/893-Roulade-mit-Zwiebel-Kürbis-Salat.jpg)Roulade mit Zwiebel-Kürbis-Salat (C) Erlebnis-Zoo Hannover

(/images/lsslide/71-Haup Graupenrisotto_Morchels Portwein-Glace.jpg)Graup Erlebnis-Zoo Hannover

Viel Fingerspitzengefühl war gefragt, denn alle Speisen mussten zuvor mit Aspik überzogen werden, um sie haltbar zu machen. Die Regionalmannschaft um Team-Manager Thorben Grünau und Teamchef Alexander Walter hat sich viel vorgenommen. Beim Culinary World Cup präsentieren die Köche Niedersachsens ein Fünf-Gänge-Menü, eine Schauplatte für acht Personen, drei Vorspeisen, vier Desserts und vier Petit Fours mit einem Gewicht von sechs bis maximal 14 Gramm je Stück. Alles überragt von einem anderthalb Meter hohen Kunstwerk aus Zucker.

„Das Fünf-Gänge-Menü haben wir unter das Motto ‚Niedersachsen' gestellt, wir verwenden ausschließlich regionale Produkte", erklärt Thorben Grünau. Der veganen Vorspeise aus Grünkohl, Dinkel und Mais folgen ein Pot-au-Feu vom Rauchaal, Köstlichkeiten dekoriert mit Graupen und einer Rosenkohlpraline und schließlich der Hauptgang mit Wild, Gemüse und der Trilogie von der Erdknolle. Ein Dessert aus Waldfrüchten bildet das kulinarische Finale.

Die Konkurrenz ist groß: Über 1.200 Spitzenköche und Patissiers aus aller Welt treffen sich bei der kulinarischen Weltmeisterschaft, um ihre Kreationen auf höchstem Niveau zu präsentieren.

„Wir haben die Mannschaft im vergangenen Jahr neu aufgestellt und geben vor allem Jungköchen die Gelegenheit, mit der Teilnahme an hochkarätigen Wettbewerben Erfahrung zu sammeln und ihre Künste zu verfeinern", so der Teammanager. „Sie alle machen das in ihrer Freizeit, sind sehr engagiert und hochmotiviert." Die Teilnahme am Culinary World Cup ist zugleich eine köstlich-köchelnde Weiterbildung. „Wir hoffen auch, noch weitere junge Menschen für den Kochberuf zu begeistern. Nach der Generalprobe im Prunksaal des Maharadschas hat das Team noch ein halbes Jahr Zeit, jeden Handgriff zu üben, Gerichte und Dekoration zu verfeinern, bis sich die Köche Niedersachsens im November mit den besten Köchen der Welt messen.

Das Ausstellungsteam der Regionalmannschaft des Landesverbandes der Köche Niedersachsen:

Team-Manager Thorben Grübnau (Der Ahrenshof, Bad Zwischenahn)

Teamchef Alexander Walter (Cellerar GmbH Wöltingeroder)

Kommunikations-Manager Fabian Bückner (Gasthaus Meyer, Erlebnis-Zoo Hannover)

Kay Böhme (Gasthaus Meyer, Erlebnis-Zoo Hannover)

Lisa Hübner (Ole Deele, Burgwedel)

Benjamin Linke (Tillmanns Restaurant, Hannover)

Chef Patisserie Nico Kuckenburg (Ole Deele, Burgwedel)

Hanna Karthaus (Aqua, Wolfsburg)

Jonas Antonczik (Der Ahrenshof, Bad Zwischenahn)

Trainer Patisserie Luong Xuan Anh (Neues Schulauer Fährhaus, Wedel)

Twittern

Like 0

@StadtReporter. Alle Rechte vorbehalten.