

Genuss-Contest 2018 entschieden



Thorben Schröder vom Landgasthof Westrich in Bedburg-Hau hat den Genuss-Contest von Chefs Culinar gewonnen / Foto: Karin Poltoraczyk

Thorben Schröder vom Landgasthof Westrich aus Bedburg-Hau setzte sich mit seinem Rezept ?Zweierlei von der Maispoularde mit Fenchel, Rosé-Champignons und Kartoffel-Erbesen-Püree? beim Rezept-Wettbewerb von Chefs Culinar an die Spitze. Er gewinnt eine Gastro-Trend-Tour nach Bangkok.

Bereits zum vierten Mal veranstaltete Chefs Culinar den Genuss-Contest. Gesucht wurde die kreativste Rezeptidee zum Thema ?5 gewinnt ? guter Geschmack braucht nicht mehr!?. Wie das Motto verrät, sollte das Rezept aus nicht mehr als fünf Hauptzutaten bestehen. Drei der Zutaten wurden von Chefs Culinar vorgegeben: Ein frisches französisches Maishähnchen, Fenchel und Rosé Champignons mussten Verwendung finden, zwei weitere Zutaten konnten vom Teilnehmer frei gewählt werden.

Thorben Schröder reichte folgende Rezeptidee ein: Zweierlei von der Maispoularde mit Fenchel, Rosé-Champignons und Kartoffel-Erbesen-Püree. Dass sein Gericht den ersten Platz belegte, hat der Koch vor allem den fleißigen Abstimmern zu verdanken, die online für ihn stimmten. Jetzt freut er sich gemeinsam mit seinem Bruder auf eine große Reise nach Thailand: ?Da mein Bruder als Berufssoldat im Ausland stationiert ist, sehen wir uns sehr selten. Wir freuen uns schon wahnsinnig auf unseren gemeinsamen Trip!?

Gastro-Trend-Experte Pierre Nierhaus wird die beiden auf einen viertägigen ?Walking Workshop? in die wohl pulsierendste Straßenküche der Welt mitnehmen. Zusammen entdecken sie, was die Stadt in Sachen Food & Beverage zu bieten hat.

Auch die restlichen Teilnehmer, die es in die Top-Ten schafften, sicherten sich Preise: Für

Phatcharaporn Thito vom Land & Golf Hotel in Stromberg geht es zu einem Gourmet-Wochenende nach München. Tobias Draewe vom Senioren Wohnstift Beethoven aus Bornheim kann sich über das Big Green Egg Mini freuen. Und die Gewinner auf den Plätzen vier bis zehn erhalten einen SousVide Garer SV 300 von caso Design. Alle Rezepte der Top Ten gibt es hier: