

Sieger des Genuss-Contest steht fest



Freude bei Jannik Schupp: Er konnte den Chefs Culinar Genuss-Contest für sich entscheiden / Foto: Chefs Culinar / Karin Poltoraczyk

Jannik Schupp hat sich mit seinem Rezept Leber à la Schwarzwälder Kirsch beim Rezept-Wettbewerb von Chefs Culinar durchgesetzt. Beim Online-Voting erhielt er die meisten Stimmen.

Bereits zum fünften Mal veranstaltete Chefs Culinar den Contest. Gesucht wurde die kreativste Rezeptidee zum Thema Ein Häppchen Heimat ? deutsche Küche neu aufgelegt. Wie das Motto bereits verrät, sollte das Rezept eine Liebeserklärung an die kulinarischen Genüsse aus deutschen Landen sein: köstliche Erinnerungen aus der Kindheit zum Beispiel oder Lieblingsgerichte von der Oma.

Für den Sieger Jannik Schupp geht es jetzt gemeinsam mit seinem Küchenchef auf große Reise Gastro-Trend-Tour nach Singapur: ?Es ist einfach ein super Gefühl, dass ich gewonnen habe. Aber es hat schon ein paar Tage gedauert, bis ich so richtig realisiert habe, dass ich jetzt nach Singapur fliegen darf.? Dort erwartet die beiden ein spannendes Programm: Spektakuläre Malls und grandiose Restaurant-Ideen warten darauf, entdeckt zu werden. Trend-Experte Pierre Nierhaus weiß, wo auf diesem viertägigen Walking Workshop Tradition auf Moderne trifft und sich Zukunftstrends verstecken. Außerdem darf Jannik Schupp mit Begleitung zur Nacht der Sterne, wo sein Siegerrezept den Gästen live präsentiert wird.

Aber auch die anderen Teilnehmer, die es in die Top-Ten schafften, sicherten sich Preise: Wolfgang Preßler vom Hotel Schloss Lieser erkochte sich mit seiner dekonstruierten Rinderroulade Platz zwei. Diana Günther aus dem Maritim Strandhotel Travemünde landete

mit ihrem Labskaus 2.0 auf Platz drei. Sie dürfen ebenfalls mit einer Begleitperson an der Nacht der Sterne teilnehmen und freuen sich über exklusive Global-Messer mit Ledertasche. Auch für die Köche auf den Rängen vier bis zehn gab es Sachpreise.