

Jubel über Meisterköche

Herzogenaurach - Küchenmeister Wolfgang Winter (28) und sein Lehrling Marco Feiler (19) vom Herzogspark sicherten sich beim renommierten Branchenwettbewerb „Meisterkoch des Jahres“ im Rahmen der Stuttgarter Fachmesse „Intergastra“ den zweiten Platz. Das berichtet das Hotel.

Der angesehene Preis wird im Zwei-Jahres-Rhythmus von der Meistervereinigung Gastronom ausgelobt. Insgesamt 50 Teams aus Deutschland, Österreich, Luxemburg und der Schweiz waren angetreten.

Zunächst galt es aus einem vorgegebenen Warenkorb mit Saibling und Flusskrebs in der Vorspeise, Kalbskeule im Hauptgang und Schokolade und Ananas im Dessert ein Menü zu kreieren, um sich als eines von elf Teams für die Endrunde zu qualifizieren. Winter und Feiler entschieden sich beim ersten Gang für Geräuchertes Saiblingsfilet auf Linsensalat, Flusskrebs-Saiblingstürmchen auf Orangen-Couscous Sauerrahmtörtchen mit Flusskrebsen und Saiblingskaviar. Danach sollten Kalbsroulade mit Serranoschinken und Brezenknödeltaler, pochierte Kalbsmedaillons im



Küchenmeister Wolfgang Winter (r.) und sein Lehrling Marco Feiler waren erfolgreich. Foto: privat

Kräutermantel mit Karotten-Vanillepfirree und paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffel-Olivensalat die Gaumen der Juroren überzeugen. Den Abschluss bildeten Schokoladen-Nougatkuchen mit gerösteten Erdnüssen, Pina Colada-Espuma und weißes Schokoladen-Espressomousse.

Im Finale musste dieses Menü innerhalb von drei Stunden für zwölf Personen vor Ort zubereitet werden. Bewertet wurden Kreativität, Anrichteweise, Geschmack, aber auch Mice en place, Kommunikation, Zusammenarbeit und Arbeitsweise. ft