

's Blättle



Diese Ausgabe erscheint auch online

Viertelfinale der Koch-EM abgeschlossen Kochduelle auf höchstem Niveau – teilweise knappste Entscheidungen

In sechs Ausscheidungsrunden der „Viertelfinals“ maßen die Villingendorfer Neunt- und Zehntklässler wieder ihr Können am Herd. Nach der erfolgreich absolvierten Vorrunde stieg die Schwierigkeitsstufe, da es nun neben einer landestypischen Hauptspeise auch galt, einen leckeren Nachtisch zu servieren.



Kroatien vs. Spanien

14 : 7

Kroatien überzeugte mit einem schmackhaften Hauptgang: Die mit Fetakäse gefüllten Hackbällchen auf kaltem Auberginengemüse waren laut Jurymitglied José Garcia einfach perfekt. „Die hätte meine Frau nicht besser machen können“, so der technische Leiter. Spanien wagte eine mutige Kombination in der Nachspeise (Bananenmousse mit Avocado und Limette) und arbeitete in der Küche sehr souverän.

Syrien vs. Ungarn

9 : 12

Das Gast-Team Syrien aus der Vorbereitungs-klasse bereitete eine aufwändige Hauptspeise zu: auf den Punkt gegarte Hähnchenkeule mit selbstgemachtem und aromatisch gewürztem Fladenbrot, gegrilltem Gemüse und Kräuter-dip. Serviert und bedient wurde in deutscher und arabischer Sprache. Die „Ungarn“ glänzten bei einem genauso starken Hauptgang mit Geschmack und Optik: der in der Tellermitte aufgetürmte Reis-kegel, der von leicht scharf gewürztem ungarischem Gulasch umringt war, überzeugte die Jury. Ebenso stieß die Nachspeise (ein mit Walnusscreme gefüllter knuspriger Strudel) auf genüssliche Freude.

Finnland vs. Türkei

10 : 11

In diesem äußerst knappen Kochduell überzeugte das Team Finnland mit gutem Zeitmanagement und seinen frischen Produkten bei der Zubereitung: ein mit frischen Kräutern gegartes Lachfilet auf Gemüse und Kartoffeln, sowie ein frisch zubereitetes Beereneis, machte es der Jury nicht einfach. Das Team der Türkei: kreative Speisenwahl in zweifacher Mädelspower geschaffen, dazu eine überzeugende Tischdekoration mit vielen Besonderheiten wie türkischen Geldmünzen und einer Edelstahltafel, die eigens für den Wettbewerb von einem Vater der Mädchen ausgefräst wurde. Besonders die Nachspeise mit „Engelshaar“, einer türkischen Nudelspezialität, auf einer Kaffeecreme mit Granatapfel und Mango, überraschte die Jury positiv.

Frankreich vs. Dänemark

10 : 11

In einem weiteren „Herzschlag-Duell“ hinterließ Frankreich eine saubere Küche und zauberte zwei schmackhafte Speisen auf den Jurytisch, die vor allem in der Nachspeise ihre Krönung fand: ein mit karamellisierten Apfelspalten gefüllter Crêpe. Dänemark hingegen punktete vor allem durch den hervorragenden Service, bei dem die Jury professionell über die zubereiteten Speisen, aber auch über allgemeine kulinarische Besonderheiten Dänemarks informierte. Zu den Speisen wurde ein dänisches Kaffeegetränk mit Vanille, Zimt und Sahneschaum gereicht, welches für Entzücken sorgte.

England vs. Griechenland

11 : 10

Das britische Team konnte sich mit nur einem „Tor“ Unterschied durchsetzen. Traditionelles Fish'n Chips wurde mit dem Nachtisch eines selbstgemachten Apple Crumble landestypisch abgerundet. Die Schülerinnen überzeugten hier vor allem durch die Frische und den hervorragenden Service. Griechenland punktete mit einer wunderschönen Tischdeko und kredenzte der Jury Tomatenreis mit Hachfleisch-Feta-Bällchen und einem Joghurt-Orangen-Dessert mit selbstgemachtem Orangensirup.



(Bilder: GWRS)

Deutschland vs. Italien

9 : 12

Hoffentlich kein schlechtes Omen für die Fußball-EM, aber Deutschland hat sich aus dem hiesigen Turnier verabschiedet. Der Zwiebelrostbarten mit selbstgemachten Spätzle musste sich im Geschmackstest den Cannelloni der Italiener geschlagen geben. Auch wenn die Schwarzwaldcreme noch einmal ordentlich gegen das italienische Panna Cotta punktete, reichte es nicht mehr für den Sieg.

Nach den mit Spannung erwarteten Halbfinals kommt es am Donnerstag, 23.06.2016 zum großen Finale. Hier gilt es für die besten drei Kochteams eine fachkundige und prominente fünfköpfige Jury zu überzeugen. Neben Bürgermeister Karl-Heinz Bucher beurteilen Klaus Peter Ringgenburger von der Industrie- und Handelskammer Schwarzwald-Baar-Heuberg und dort zuständig für den gastronomischen Bereich, Kronewirt Pitt Lang, Metzgermeister Uwe Digeser und Petra Schittenhelm vom Die-tinger Genießerhof das kulinarische Können der Besten der Koch-EM.