

Michael Braun und Anton Wenisch gewinnen Meerrettich-Kochwettbewerb

Meerrettichparfait begeistert Jury.

„Es ist immer wieder faszinierend, welche tolle Gerichte diese begabten jungen Köche aus unserem Meerrettich zaubern“: Hanns-Thomas Schamel, Geschäftsführer der Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG aus Baiersdorf, war auf dem Schamel Meerrettich-Kochwettbewerb „Kren-aktiv“ in Höchststadt a.d. Aisch nicht nur begeistert von den ideenreichen Kochkünsten der Nachwuchsköche, sondern ließ sich die feinen Menüs auch gerne schmecken.

Insgesamt waren acht Nachwuchskochteams angetreten, um im Kompetenzzentrum Gastronomie am Staatlichen Beruflichen Schulzentrum mit einem kreativen 4-Gänge-Kren-Menü die begehrte Schamel-Goldmedaille zu gewinnen. Neben sieben bayerischen Kochduos stellte auch ein Team aus dem schweizerischen Aargau sein Können unter Beweis.

Am Ende bereiteten **Michael Braun** und **Anton Wenisch** aus Forsters Gasthof zur Post in Donaustauf (Club der Köche Ratisbona Regensburg) den Juroren um den Vorstand des Landesverbands der Köche Bayern, Hermann Münch, die größte Gaumenfreude. Ihr Siegermenü beinhaltete eine Räucherfischterrinen mit Schamel Meerrettich, Rinderrouladen mit Meerrettichfüllung sowie ein Meerrettichparfait mit glasierten Pfirsichen. Den zweiten Platz belegten Alexander Müller und Moritz Roth von Lillys Messegastronomie Nürnberg (Verein Nürnberger Köche). Platz drei ging an Thomas Stach und Fabian Roth aus Aschaffenburg.



Karriereschub durch Schamel Meerrettich-Kochwettbewerb

Der Schamel „Kren-aktiv“-Kochwettbewerb ist für die teilnehmenden Kochduos nicht nur eine echte Herausforderung, sondern öffnet auch Türen für die Karriere. Bestes Beispiel hierfür sind Johanna Sturm und Laura Künzler, das Siegerkochduo des vergangenen Jahres. Mit Meerrettichnockerln in Rote-Beete-Suppe, Kartoffel-Meerrettich-Torte und Meerrettich-Blutorangencreme sowie anderen Raffinessen überzeugten sie die Jury beim Wettbewerb 2008. Damals waren die beiden Jungköchinnen Auszubildende in Forsters Gasthof zur Post in Regensburg. „Die Schamel-Goldmedaille und die Siegerurkunde haben wirklich Eindruck in unseren Bewerbungsmappen gemacht“, wissen Johanna Sturm und Laura Künzler rückblickend zu berichten. Beide haben nach ihrer Ausbildung – auch sehr zum Stolz ihres ehemaligen Arbeitgebers Reinhold Forster – eine Anstellung in First-Class-Häusern mit Sterneküche bekommen. Johanna Sturm kocht im Jöhri's Talvo im schweizerischen St. Moritz. Das Haus ist mit 18 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelinsterne ausgezeichnet. Nicht weniger als drei Michelinsterne hat das Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn (Schwarzwald) – aktuelle Wirkungsstätte von Laura Künzler.

Beste Werbung für den Bayerischen Meerrettich

Für Hanns-Thomas Schamel ist dieser Erfolg einmal mehr Beleg für das mittlerweile hervorragende Renommee des "Kren-Aktiv"-Kochwettbewerbs: "Ich denke, wir können uns sehr wohl mit anderen bekannten Kochwettbewerben wie dem REWE-Pokal oder dem Achenbachwettbewerb messen. Jedes Jahr bewerben sich mehr Teams um die Teilnahme beim "Kren-Aktiv"-Kochwettbewerb. Auch aus Österreich und der Schweiz kommen junge Nachwuchsköche, um mit unserem hochwertigen Meerrettich exquisite Speisen zu kreieren."

Dass der Wettbewerb darüber hinaus natürlich beste Werbung für den bayerischen Meerrettich an sich ist, freut den engagierten Unternehmer zusätzlich. Seit vielen Jahren setzt er sich für den Siegeszug der magischen Wurzel ein. 2008 wurde z.B. auf seine Initiative hin der einheimische Kren unter Gebietsschutz der Europäischen Union (EU) gestellt. Nur Meerrettich, der in der Region angebaut und nach traditionellen Rezepten in Bayern verarbeitet und abgefüllt wird, darf sich "Bayerischer Meerrettich" nennen.