

Acherner Martin Rall belegte zweiten Platz Profikochwettbewerb mit Zwetschgen in Dortmund



Siegerehrung, von links: Raphael Sackmann, Obstgroßmarkt Mittelbaden; erster Sieger Matthias Ludwig, Hotel Hyatt, Köln; zweite Siegerin Miriam Schneider, Zur letzten Instanz, Berlin; ganz rechts Chefredakteur Gastrotel, Ralf Lang

Mit einer Balsamico-Zwetschgensülze mit Mascarpone-Sesam-Sauce und Kaninchen im Speckmantel als Hauptgericht konnte der Acherner Inhaber und Chefkoch der „Linde“ in Mösbach überzeugen und zugleich beweisen, dass Zwetschgen in der Gourmetküche interessante Geschmackskomponenten bieten. Am vergangenen Montag fand in den Wihoga Wirtschaftsschulen für Hotellerie und Gastronomie in Dortmund, nach eigenem Bekunden die modernste in Deutschland, die Endausscheidung des Profikochwettbewerbs mit Zwetschgen statt. Gesponsert vom Obstgroßmarkt Mittelbaden hatte die mit über 100.000 Auflage größte deutsche Gastronomie-Fachzeitschrift Gastrotel diesen Wettbewerb ausgeschrieben. Bei der Vorauswahl hatte ja bereits Johann Lafer mitgewirkt. Mit seinem Zwetschgen-Zimteis mit Pekannussbrownie und Pandan-Creme konnte Matthias Ludwig, Pâtissier im Restaurant Graugans im Kölner Hotel Hyatt, knapp den ersten Platz belegen und einen Gutschein für den ersten Preis entgegennehmen: zwei Tage für zwei Personen im Relais & Chateaux Hotel Dollenberg, einschließlich Fachplausch mit Sternekoch Martin Herrmann.

Acherner Martin Rall belegte zweiten Platz

Profikochwettbewerb mit Zwetschgen in Dortmund - 2 -

Zwei Gerichte hatte jeder Teilnehmer zu kredenzen, ein Hauptgericht, sowie ein Vorgericht oder Nachspeise, wobei sich alle für eine Nachspeise entschieden hatten. Erst zwei Stunden vorher waren die Köche angereist und werkelten kräftig in der riesigen Lehrküche mit über 20 modernsten Arbeitsplätzen und allen erdenklichen Gerätschaften, um ihre Gerichte für die Gäste zu bereiten, die schließlich in geheimer Abstimmung die Sieger ermittelten. Mit den Ruhrnachrichten und anderen Blättern fand der Wettbewerb auch das Interesse der örtlichen Presse. Außerdem freuten sich die Dortmunder Gäste sehr über das weitere Sponsoring, gut ausgewählte Tropfen von der Oberkircher Winzergenossenschaft, Winzersekt vom Winzerkeller Hex vom Dasenstein, sowie Digestives von Fies Edelbrände in Ringelbach. Raphael Sackmann, Geschäftsführer des Hauptsponsors Obstgroßmarkt Mittelbaden: „Als eines der wichtigsten europäischen Anbaugebiete für Zwetschgen wollen wir zeigen, dass diese Frucht noch viel mehr kann, als einen schönen sommerlichen Zwetschgenkuchen bieten. Durch ihr interessantes Süße-Säure-Spiel hat sie das Zeug zur Gourmet-Küche und kann neben vielen schönen Dessert-Varianten auch Hauptgerichte durch geschmackliche Untermahlungen oder auch Kontrapunkte interessant bereichern. Wie wir alle schmecken konnten, hat der Acherner Martin Rall das hervorragend bewiesen. Wir freuen uns, dass Köche aus so renommierten Restaurants, wie Graugans im Kölner Hyatt und Zur Letzten Instanz in Berlin, teilgenommen haben.“ *Text und Bild: Dieter Simon*