

Zwetschen als Gourmeterlebnis

Profikochwettbewerb mit Gastrotel / Johann Lafer in der Jury



Die Fachzeitschrift Gastrotel hatte in ihrer Folge 7/8, 2008 zu einem Profikochwettbewerb mit Zwetschen aufgerufen. Chefredakteur Ralf Lang: „Anlass war das schöne Süße-Säurespiel. Wir wollten zeigen dass es sich durchaus lohnt, Zwetschen für die Gourmetküche zu entdecken.“ Kein Geringerer als Johann Lafer hatte sich bei der Vorauswahl beteiligt und drei Sieger für die Endrunde mit ausgewählt. Lafer zeigte sich von Zwetschen echt begeistert:



Raffiniertes Hauptgericht: Sülze von Balsamico-Zwetschen mit Mascarpone-Sesamsauce, Kaninchenrücken im Speckmantel auf Sellerie-Püree, kreiert von Martin Rall, der über seinen zweiten Platz strahlt.



Zwetschen-Zimteis mit Pekannussbrownie und Pan Dancreme, kreiert vom ersten Sieger, Matthias Ludwigs.

Zwetschen als Gourmeterlebnis, Ergebnisse vom Profikochwettbewerb mit den blauen Früchten - 2 -

„Im Gegensatz zu vielen Lebensmitteln sind Zwetschen absolut positiv besetzt. In meiner Heimat Österreich sind sie ein noch viel größeres Thema. Zwetschkenschmarren oder Zwetschkenknödel – wie sie dort heißen – sind absolut klassisch.“ Lafer selbst achtet sehr auf seine Gesundheit, und was er isst, und sieht Zwetschen als gut passend und gesund.



Bei der Vorauswahl auf Lafers „Stromburg“, von links: Raphael Sackmann, Geschäftsführer Obstgroßmarkt Mittelbaden; Johann Lafer; Ralf Lang, Chefredakteur Gastrotel.

Die Endausscheidung fand am 25.8.2008 in den Wihoga Wirtschaftsschulen für Hotellerie und Gastronomie in Dortmund statt. Je zwei Gerichte hatten die Endrundenteilnehmer zu kredenzen, ein Hauptgericht, sowie ein Vorgericht oder Nachspeise, wobei sich alle für eine Nachspeise entschieden hatten. Die Sieger wurden von den Gästen in geheimer Abstimmung ermittelt. Mit seinem Zwetschen-Zimteis mit Pekannussbrownie und Pandan-Creme konnte Matthias Ludwigs, Patissier im Restaurant Graugans im Kölner Hotel Hyatt, 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.

Mit einer Balsamico-Zwetschensülze mit Mascarpone-Sesam-Sauce und Kaninchen im Speckmantel als Hauptgericht konnte Martin Rall, Inhaber und Chefkoch der „Linde“ in Achern-Mösbach, überzeugend den zweiten Platz belegen und zugleich beweisen, dass Zwetschen für Hauptgerichte sehr interessante Geschmackskomponenten bieten. Den dritten Platz belegte Mirjam Schneider, „Zur letzten Instanz“, Berlin.

Zwetschen als Gourmeterlebnis, Ergebnisse vom Profikochwettbewerb mit den blauen Früchten - 3 -



Endrunde in den Wihoga Fachschulen, Dortmund, von links: Raphael Sackmann, Obstgroßmarkt Mittelbaden; zweiter Sieger Martin Rall; erster Sieger Matthias Ludwigs, Hotel Hyatt, Köln; dritte Siegerin Mirjam Schneider, Zur letzten Instanz, Berlin; ganz rechts Ralf Lang, Chefredakteur Gastrotel.

Gesponsert wurde die Aktion vom Obstgroßmarkt Mittelbaden, OGM, in Oberkirch.

Geschäftsführer Raphael Sackmann: „Als eines der wichtigsten europäischen Anbaugelände unterstützen wir natürlich die Meinung, dass Zwetschen zwar schöne sommerliche Kuchen bieten, aber noch viel mehr können. Auch wir denken, dass sie das Zeug zur Gourmet-Küche haben und neben vielen schönen Dessert-Varianten auch anspruchsvolle Hauptgerichte durch geschmackliche Untermahlungen oder Kontrapunkte interessant bereichern. Wie wir in der Endrunde schmecken konnten, hat Martin Rall dies mit seiner Kreation rund um Balsamico-Zwetschensülze hervorragend bewiesen, ebenso wie die Kreation rund um das Zwetschen-Zimteis von Matthias Ludwigs.“ *Text und Bild: Dieter Simon; Bild Zwetsche: CMA*