

Datum: 17. Oktober 2011

Hobbyköche entführen mit ihrem Essen nach Thailand

Kreatives aus der thailändischen Küche ist im Konzer Haus der Küchen präsentiert worden: Dort wurde zum dritten Mal der Regionalentscheid des Cooking Cup ausgetragen. Sieger sind Nadia und Mohamed Ismail aus Konz-Roscheid.



An die Messer, fertig, los! Eine Stunde haben Mohamed und Nadia Ismail aus Roscheid beim Cooking-Cup-Regionalentscheid in Konz, um ein selbst kreierte thailändisches Gericht zu kochen. TV-Foto: Dorothee Quaré Konz. Nach Knoblauch, Curry, Kokosmilch und Ingwer duftet es im Kochstudio: Dieses Jahr dreht sich alles um Thailand beim Cooking-Cup der Firma Siemens, dem größten deutschen Wettbewerb für Hobbyköche. Bundesweit wird er zum neunten, in Konz zum dritten Mal ausgetragen. 60 Teams haben ihre selbst kreierte Rezepte erfolgreich an die Organisatoren geschickt.

In Konz gehen drei Teams an den Start: Kerstin Gallati und Marisa Ebi, die in der Nähe von Basel leben, mit "Tastes-of-Thailand-Variationen", Nadia und Mohamed Ismail aus Konz-Roscheid mit "Variation von Pat Thai Sai Gung" und Christiane Koch und Anne Reuter aus Luxemburg-Stadt mit "Chicken Trio".

"Hier wird auf sehr hohem Niveau gekocht, die Regeln sind streng", sagt Organisator Marcelo Hiering: Eine Stunde Zeit haben die Teams, um ein Hauptgericht für vier Personen zuzubereiten und die Küche zu reinigen.

Bei der Premiere siegreich

Die drei Juroren Rainer Ehrensneider, Jutta Köhler und René Konerding bewerten vor allem Geschmack und Präsentation, aber auch rationelles Arbeiten und gute Verwertung der Zutaten. "Kreativität ist ganz wichtig, und dass das Essen heiß auf den Teller kommt", sagt Küchenmeister Rainer Ehrensneider.

"Das Gemüse hat gut Biss!", lobt Jutta Köhler das Gericht des ersten Teams: Die Schweizer Hobbyköchinnen präsentieren Thaigemüse an Red Snapper - einen Fisch - und Tiger Prawn - Garnelen - mit Erdnusskruste sowie Entenbrust mit roter Currysauce. Team zwei, Nadia und Mohamed Ismail aus Roscheid, ist im Gegensatz zu den anderen Teams zum ersten Mal mit dabei. "Thailändisch ist eine meiner Lieblingsküchen", sagt Nadia Ismail. "Wir sind schon oft in asiatische Länder gereist."

Sie habe auch die Idee für das Rezept gehabt: "Ein thailändisches Nationalgericht auf Nudelbasis mit Gambas und grünem Spargel im Omelette." Das Gericht selbst sei "sehr zart", die Schärfe komme durch die Beilagen hinzu: "Da treffen einige Geschmäcker aufeinander."

Mit ihrer Kreation haben die Lokalmatadoren den Geschmack der Prüfer getroffen: Vor allem aufgrund der geschmacklichen Qualitäten der "Variation von Pat Thai Sai Gung" tragen die Ismails nach vier Stunden Wettbewerb den Sieg davon. Das Halbfinale des Cooking Cup ist am 4. November in Traunreut (Bayern), die fünf Siegerteams dürfen im Dezember ihre Kochkünste in Thailand am Strand zeigen. DQ

volksfreund.de/kochen