



Im Interview: Silvia Mantopoulos und Edgar Staniszewski

KOMM KOCHEN

SCHUSTER HOMECOMPANY TISCHT MÄCHTIG AUF





An die Töpfe, fertig, los! Hobbyköche aus der Region wurden zum Wettstreit aufgerufen. Austragungsort: Schuster Homecompany Ingolstadt. Gastgeber Bernd Schleicher freute sich am Abend der Entscheidungsschlacht über 160 interessierte Zuschauer, Weinliebhaber und bestens vom Catering-Team Enzersberger verköstigte Feinschmecker, die nach dem „Komm Kochen“-Event im siebten Himmel des Genusses schwelgten. Die beiden Duellanten Sylvia Mantopoulos und Edgar Staniszewski kochten live um die Wette, beziehungsweise um einen Einbaudampfgarer von Siemens. Die Jury, darunter Profi-Koch und -Caterer Manfred Enzersberger, hatte im Vorfeld diese beiden Kandidaten ausgewählt. Die Aufgabe der Bewerber bestand darin, sich ein Hauptgericht und wahlweise eine Vor- oder Nachspeise zu überlegen, die man in 30 bis 45 Minuten zubereiten könnte. Und Action: Moussaka als Hauptgang und griechischer Joghurt mit Himbeer-Püree, kredenzt von Sylvia Mantopoulos. Kandidat zwei wagte sich an Tagliatelle Mediterraneo vorweg und Lammkoteletts mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln. Unter den gestrengen Blicken von Manfred Enzersberger ging es in der Auswertung nicht nur um das essbare Ergebnis, Geschmack und Zusammenstellung, sondern auch um Kochtechnik, Sauberkeit, Effizienz und Energieverbrauch. Fazit: Beide Hobbyköche lagen unter Einbeziehung aller Kriterien gleich auf. Das spannende Kochduell bei Schuster Homecompany hatte zwei strahlende Sieger. Bernd Schleicher wird sicherlich zum Wiederholungstäter, denn das Publikum war restlos begeistert. ■ (SK)



Fotos: Franz Riechartz

Landgasthof Zeidlmaier

Hotel · Restaurant · Festsaal · Biergarten · Partyservice



Inhaber Christian Kroiß
 Bahnhofstr. 55 · 85296 Rohrbach a. d. Ilm
 Tel. 084 42/84 28 · Fax 084 42/83 82
 eMail info@zeidlmaier.de · www.zeidlmaier.de



„Genießen Sie in unserem Landgasthof oder draußen auf der Sonnenterrasse unsere verschiedenen Spargelgerichte mit einem guten Glas Wein.“

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!“



SW Weingalerie strasser

Schampaqua

the fine art of beverage

Genuss ohne Reue, 0,0% Vol. Alcohol, 2,6 Kcal/100ml, aus Trauben einer Edelrebe produziert, beeindruckt durch reiche Textur und duftet nach Rosenblättern, erfrischend und dezent süß mit merkbar feiner Citrus-säure am Mund.



Weingalerie Strasser · Münchnerstraße 101 · 85051 Ingolstadt
 Tel. 08 41/132 55 37 · Fax 08 41/132 55 38 · ingolstadt@weingalerie-strasser.de