



Brutzelten um die Wette: Die zehn Teams beim Halbfinale des AZ-Kochwettbewerbs in der Christian Henze-Kochschule in Kempten. Fünf dieser Duos haben den Sprung ins Finale am 18. Oktober geschafft. Foto: Dominik Berchtold

Die Leser und ihr Lieblingsgericht

AZ-Hobbykoch-Wettbewerb Fünf Teams stehen im Finale

Kempten Allgäuer Rehragout, Filetmedaillon vom Allgäuer Milchkalb, Kreation Allgäuer Himmel & Erde & Wasser, Allgäuer Spinatknödel und Rotolo Allgäuer Art: Mit diesen Gerichten haben es fünf Allgäuer Hobbykoch-Teams ins Finale des AZ-Koch-Wettbewerbs 2014 in Kempten geschafft. Das Endturnier findet am 18. Oktober in der Kochschule von Fernseh-Koch Christian Henze statt.

Unsere Zeitung sucht wie berichtet zusammen mit TV-Starkoch Christian Henze die Allgäuer Lieblingsrezepte unserer Leser. Zahlreiche Vorschläge wurden von Hobbykoch-Teams aus dem gesamten Allgäu eingereicht, aus denen Henze eine Vorauswahl traf. Diese besten

zehn Teams traten nun mit ihren Lieblingsgerichten beim Halbfinale in der Christian Henze-Kochschule gegeneinander an. Kulinarisch war einiges geboten: Die Kandidaten lieferten sich Koch-Duelle mit feinen Allgäuer Gerichten. Henze lobte die Teilnehmer für ihr Können am Kochtopf: „So hoch war das Niveau noch nie“. Fünf Teams erreichten nach einer Jury-Bewertung das Finale.

Küche zu gewinnen

Geschafft haben dies Natalie Schmid und Dorothea Fassbender mit ihrem Allgäuer Reh-Ragout, Susanne und Peter Wirth mit Filetmedaillon vom Allgäuer Milchkalb, Bettina Ahne und Christoph Scheule mit der

Kreation Allgäuer Himmel & Erde & Wasser, Katharina Aufmuth und Hans-Jürgen Jäger mit deftigen Allgäuer Spinatknödeln sowie Sandra Mörtl und Christoph Ohneberg mit Rotolo Allgäuer Art.

Die fünf Koch-Duos haben nun beim Finale die Aufgabe, aus einem vorher festgelegten Warenkorb spontan ein regionales Gericht zu kreieren und damit am 18. Oktober zu überzeugen. Zu gewinnen gibt es eine voll ausgestattete Küche mit Elektro-Geräten von den Partnern Küchenarena, ELO, WMF und Siemens, einen Exklusiv-Kochkurs mit Christian Henze sowie einen Feinschmecker-Abend im Restaurant der Christian Henze-Kochschule in Kempten. (az)