

Michael Oettinger und Heiko Sixt gewinnen den Wettbewerb um den „Meisterkoch des Jahres“

Der „Meisterkoch des Jahres“ kommt aus den Reihen der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg: Meisterkoch Michael Oettinger und sein Auszubildender Heiko Sixt vom Hotel-Restaurant „Hirsch“ in Fellbach-Schmid haben den renommierten Kochwettbewerb auf der Branchenfachmesse INTERGASTRA in Stuttgart gewonnen. Auch der zweite Platz dieses internationalen Wettbewerbs ging an ein Mitglied der Meistervereinigung: Thomas Ruprecht, Leiter der ABB Wirtschaftsbetriebe in Mannheim, der gemeinsam mit der Auszubildenden Caterine Busalt kochte.

Beim Wettkampf um den Titel „Meisterkoch des Jahres“ stehen hohe Kochkunst und Ausbildungsqualität im Vordergrund: Auf der Showbühne im Stuttgarter Messezentrum kochten an vier Messetagen jeweils zwei Teams bestehend aus Küchenmeister und Auszubildendem ein Drei-Gänge-Menü für 12 Personen. Für jeden Gang war ein Hauptbestandteil vorgegeben: So mussten in der Vorspeise Süßwasserfische und Krustentiere verarbeitet werden, im Hauptgang Reh und im Dessert Kaffee und Zitrusfrüchte.

Michael Oettinger und Heiko Sixt überzeugten die internationale Jury mit folgendem Menü:

*Hummer & Waller
Pochierter Donauwaller auf mariniertem
Fenchelkraut, mit Maine-Hummer und
aufgeschäumter Krustentiernage*

*Rehrücken aus Deutscher Jagd im
Kartoffelmantel gebraten mit WacholderJus,
Trockenfrüchten, grünem
Petersilienwurzelpüree und Pilzcrêpe*

*Softer Schokoladenpudding mit weißem
Kaffee Eis und süßem Campari-Zitrus-Salat*

Die Freude der Sieger über den mit 2000 Euro dotierten Sieg war groß: „Das ist super“, jubelte Michael Oettinger, als er die von MVG-Fördermitglied Süwag gestiftete Trophäe im Arm hielt. „Der Preis ist eine exzellente Werbung für unseren Betrieb.“ Trotzdem bleibe der Weg das Ziel – der Wettbewerb sei eine große Herausforderung. Man bereite sich lange vor und lerne dabei sehr viel. „Schließlich haben wir uns schon vor längerer Zeit fest vorgenommen, die Meisterschale zu bekommen. Und für die Azubis ist so ein Wettbewerb eine optimale Prüfungsvorbereitung.“

Der Link zur Homepage des Siegerbetriebs: www.hirsch-fellbach.de



Meisterköche in Aktion: Michael Oettinger und sein Auszubildender Heiko Sixt im Wettbewerb am 9. Februar auf der INTERGASTRA im Stuttgart.



Siegerehrung am 13. Februar: Im Bild von links Ulrich Burr, Niederlassungsleiter der Suewag Energie AG, MVG-Vorsitzender Volker Krehl, MVG-Vorstandsmitglied Alfons Köhler, der denn Wettbewerb zusammen mit Erwin Buchhäusl leitete, Azubi Heiko Sixt, Küchenmeister Michael Oettinger und Peter Schmid, Präsident des Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Baden-Württemberg.