

## Grenzenlos kreativ

VSR-Tafel-Kult zur Olympiade der Köche

Der Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V. (VSR) schreibt seinen wichtigsten Kreativ-Wettbewerb, den „VSR-Tafel-Kult“ erstmalig bundesweit und offen aus. Der Wettbewerb wird während der Inoga – Fachmesse für Branchen der Gastlichkeit – veranstaltet, die vom 6. bis 9. Oktober 2012 wieder unter olympischen Sternen steht. Denn zum 4. Mal findet dann parallel zur Inoga die Internationale Kochkunstausstellung (IKA), auch bekannt als „Olympiade der Köche“ statt. Die IKA lockte bereits 2008 über 1500 Köche aus aller Welt sowie über 24.000 Besucher ins Messezentrum. In diesem Rahmen veranstaltet der VSR in Zusammenarbeit mit der Messe Erfurt und dem HO-GA-Ausbildungsverbund seinen bundesweiten Wettstreit. Unter dem Motto „grenzenlos kreativ“ sollen die Teilnehmer eine Tafel eindecken, bei deren Gestaltung kaum Grenzen gesetzt werden. Hauptsache ist, dass die Aufmerksamkeit der Betrachter geweckt wird. Die Teilnehmer sollen ihre Phantasie an und auf den Tafeln in Szene setzen und vor Ort in Erfurt präsentieren. Zugelassen werden Teams der VSR-Sektionen, aus Hotel- und Gastronomieunternehmen, Hotelfachschulen sowie gastronomischen Bildungseinrichtungen aus ganz Deutschland. Auszubildende können in Mannschaften integriert werden. Zur Bewertung der Tafeln geben neben der Fachjury auch die Messebesucher ihre Stimme ab. Auf die Gewinner warten Pokale und Medaillen.



## „Einmal Rauchaaltorte, bitte“

„Der Ahrenshof“ als kulinarischer Botschafter zu Gast im Zoo Hannover

**HANNOVER.** Bad Zwischenahn hat jetzt eine Botschaft in der Landeshauptstadt. Zwei Wochen lang können die Besucher im Zoo Hannover Spezialitäten aus dem Ammerland genießen. Bei einem Empfang im Restaurant „Meyers Gasthaus“ mitten im Zoo hatte Gastronom Hans-Georg Brinkmeyer kräftig Werbung gemacht für die Aktion. Und so konnten Zoobesucher „Mockturtlesuppe“, „Rauchaaltorte“ oder „Ahrenshofer Bauernschnitzel“ probieren.

„Eine Superaktion für Bad Zwischenahn und das Ammerland“, meint Hans-Georg Brinkmeyer. Der Ahrenshof und Meyers Gasthaus stammen beide aus der Mitte des 17. Jahrhunderts und gleichen sich wie Zwillinge. „Was liegt da näher, als gegenseitig füreinander zu werben?“, fin-

det auch Jörg Kantor, Leiter der Event-Gastronomie im Zoo Hannover.

Holger Oestmann, Küchenchef im Ahrenshof, stand somit am Herd in Hannover. „Ich möchte mit meiner regionalen Land-

küche für uns Werbung machen, aber auch für das Ammerland“. Einiges zu bieten hat Bad Zwischenahn: Beste Zutaten, traditionelle Rezepte, aber auch innovative Ideen.

„Beim Essen wollen wir die

Besucher neugierig machen auf das Ammerland“, erklärt Hans-Georg Brinkmeyer. Zum Menü gibt es auch immer Informationen zum Urlaub am Zwischenahner Meer. Und auch mit einer alten Ammerländer Tradition machen die Zoobesucher in Hannover Bekanntschaft: „Ohne einen Ammerländer Löffeltrunk lassen wie niemanden gehen“, scherzt Brinkmeyer. Ausgeschenkt wurde der Löffeltrunk von einem Pärchen des Zwischenahner Heimatvereins Katharina Schröder und Henrik Bischoff. Für die musikalische Untermalung sorgte der Zwischenahner Helmut Martin mit seinem Schifferklavier und der Hammondorgel.

Unter den geladenen Gästen befanden sich auch der geschäftsführende Direktor des Zoos Han-

nover Frank Werner, der Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Niedersachsen Rainer Balke, der Schatzmeister des DEHOGA Helmut Uhl, der frühere Wirtschaftsminister und stv. Ministerpräsident des Landes Niedersachsen Walter Hirche, der NDR-Moderator Michael Thürnau und Entertainer Klaus Baumgart vom Duo Klaus & Klaus gleichzeitig auch Kurdirektor der Hotelinsel Welsum dem Seehotel Fährhaus in Bad Zwischenahn.

### Gegenbesuch folgt

Im kommenden Jahr ist ein Gegenbesuch geplant. Dann kocht die Mannschaft vom Gasthaus Meyer im „Restaurant Der Ahrenshof“ Spezialitäten aus der Region Hannover.



## Von Vitamin D bis Omega 3

Warum Fisch auf keinem Speiseplan fehlen darf



**HAMBURG.** Prof. Dr. Maria Koch referierte kürzlich über das Thema „Vitamin D bis Omega 3: Warum Fisch auf keinem Speiseplan fehlen darf“. Bei der Veranstaltung an der Universität Hamburg ging es auch um die Frage, welche Fischarten besonders nährstoffreich sind und dadurch zu einer gesunden Lebensweise beitragen.

Kabeljau mit Gemüse, Lachs-Pasta oder ein Fischbrötchen für Zwischendurch: Fisch und Meeresfrüchte sind nicht nur lecker, sondern auch gesund. Denn der Genuss aus dem Meer enthält überdurchschnittlich große Mengen an Jod, Vitamin D und Omega-3-Fettsäuren – Nährstoffe, die der menschliche Körper braucht. Durch diese besonders hohe

technologien bei „Deutsche See“. „Daher sollten Fisch und Meeresfrüchte ein- bis zweimal pro Woche verzehrt werden.“

Jod ist ein Spurenelement, das nur in geringer Menge im Körper vorhanden ist. Um Mangelerscheinungen wie zum Beispiel Schilddrüsenerkrankungen vorzubeugen, hilft das Würzen von Speisen mit jodiertem Salz oft nur bedingt. Als besonders schmackhafte und effektive Jodlieferanten eignen sich hingegen Magerfische. „Bereits 100 g Schellfisch, Seelachs oder Kabeljau decken den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Jod. 100 g Meeräsche reichen sogar aus, um den Körper zwei Tage lang mit Jod zu versorgen“, sagt Koch.

Nationalen Verzehrstudien des Max-Rubner-Instituts die Unterversorgung der Bevölkerung mit Vitamin D, so Koch. Dabei ist für Kleinkinder und Senioren die Zufuhr von Vitamin D besonders wichtig, da es die Knochen stärkt und vor Osteoporose schützt. Hier punkten Fettfische wie Hering und Lachs, die besonders reich an Vitamin D sind. „Um auf die gleiche Vitamin-D-Zufuhr zu kommen, die der Verzehr von 100 g atlantischem Hering bietet, müsste ein Mensch 90 Liter Milch oder 2 kg Butter zu sich nehmen“, berichtet Koch, die an der Hochschule Bremerhaven Lebensmitteltechnologie lehrt.

Und nicht nur in Sachen Vitamin D sind Fettfische unschlagbar. Sie verfügen auch über einen hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Diese langkettigen, ungesättigten Fettsäuren spielen eine zentrale Rolle für das menschliche Gehirn und Nervensystem. Besonders Schwangere haben einen erhöhten Bedarf an Omega-3-Fettsäuren. Durch die in Fettfischen enthaltenen ungesättigten Fettsäuren kann ihr Verzehr auch zur Prävention von Gefäßkrankungen beitragen.

Zum Schluss der Veranstaltung betonte Koch, dass es hinsichtlich des Nährstoffgehalts kaum einen Unterschied mache, ob der Fisch frisch oder tiefgekühlt sei oder aus der Konserve komme. „Hauptsache, der Mensch nimmt Fisch zu sich und genießt ihn. So

## Gesucht: der Koch des Jahres

Internationaler Wettbewerb startet in die zweite Runde

**STUTTGART/HEILBRONN.** In Stuttgart und Heilbronn sucht die Jury des internationalen Gastronomiewettbewerbs „Koch des Jahres“ am 27. Februar nach den besten Nachwuchsköchen Süddeutschlands. Die zwei Gewinner des Vorfinals treten im Finale zur Anuga 2013 erneut an. Ihnen winken Preisgelder in Höhe von 26.000 Euro.

Aus insgesamt 93 Bewerbern aus ganz Deutschland, Österreich und der Schweiz qualifizierten sich die acht Semifinalisten im schriftlichen Vorentscheid. Nun treten sie zum Wettkochen im Unilever Chefmanship Centre in Heilbronn an, um sich einen Platz im Finale und somit die Chance auf den Titel „Koch des Jahres“ zu sichern. In einer „Blindverkostung“ wählt die Jury von hochkarätigen Sterneköchen wie Sören Anders, Nico Burkhardt, Bernhard Diers, Sebastian Frank, Martin Öxle, Jörg Sackmann, Rolf Straubinger und Jordi Cruz aus Spanien die

beiden Sieger. Die Teilnehmer bleiben bis zur Preisverleihung anonym, was die Transparenz des Wettbewerbs gewährleistet.

Parallel zum Wettbewerb findet ein kulinarisches Symposium mit vielseitigen Kochshows im Stuttgarter Römerkastell statt. Spitzenpatissier Wolfgang Kiessling und die beiden Sterneköche Jordi Cruz und Sebastian Frank stellen dem Publikum unter dem Motto „Innovationen integrieren“ Köstlichkeiten aus aller Welt und die neuesten Trends der spanischen modernen Küche vor. Sebastian Frank, Gewinner des Wettbewerbs im vergangenen Jahr, erhielt kurz nach seinem Sieg seinen ersten Stern. In Stuttgart bereitet er für die Zuschauer nun die Vorspeise vor, die ihm die entscheidenden Punkte für das Siegetreppchen einbrachten. Vor der Preisverleihung legen Martin Öxle und Bernhard Diers im Dialog mit Köche aus der Region ihre persönliche Sichtweise auf die viel diskutierten Mische-

lin-Sterne in einer Podiumsdiskussion dar, um häufige Irrglauben über die gastronomischen Auszeichnung zu aufzuklären.

Neben den zwei Vorentscheidungen in Hamburg und Köln können sich interessierte Profiköche nun auch erstmals für ein Vorfinale in Österreich bewerben. „Das hohe Niveau der Bewerbungen aus Österreich hat uns dazu bewegt, den Wettbewerb auch dort fest zu etablieren. Dass Sebastian Frank als gebürtiger Österreicher den Titel für sich beansprucht hat, verpflichtet uns geradezu dieser traditionsreichen Küche durch ein Vorfinale in seiner Heimat Respekt zu zollen“, so Managerin Nuria Roig.

Der Eintritt für das Symposium beträgt 40 Euro, für Schüler ist er kostenlos. Karten sind unter [www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de) erhältlich. Der gesamte Erlös der Veranstaltung kommt der „Aktion Kinderträume e. V.“ zugute.

[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)

## Lidl rettet die Hummer

Auf Anregung der Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt hat sich Lidl entschlossen, im Jahr 2012 keinen Hummer anzubieten. Die Stiftung ruft die anderen Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels auf, sich diesem Vorbild anzuschließen. Der Verkauf von Hummern steht schon lange in der Kritik von Tierschützern, denn Fang, Transport und das Kochen der lebendigen Tiere verursachen großen Stress sowie schwere Schmerzen und Leiden.

Die Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt freut sich daher, dass Lidl eine