

Ressort: Vermischtes

Erste Grünkohl WM in Oldenburg

Die Meister der modernen wurden geehrt

Oldenburg, 16.01.2017, 15:01 Uhr

GDN - Grünkohl-Graupenrisotto mit geräuchertem Aal in Tempura ,sowie Grünkohl - Chips mit Speck - Salz, dass Rezept womit Christoph Steinhäuser aus Hamburg Sieger der 1. Kochweltmeisterschaft in Oldenburg wurde.

Unter den Augen einer sechsköpfigen Jury ,wurden die außergewöhnlichen Gerichte begutachtet und bewertet. Insgesamt nahmen 20 Hobbyköche aus dem In- und Ausland teil.

Tilman Pröllochs , Organisator der WM betonte, dass es sehr ,sehr schwierig gewesen sei die richtigen Entscheidungen zu treffen. "Ein unglaublich spannendes Rennen". Wer nun dachte die Teilnehmer würden nach dem mehr oder weniger klassischen Standard kochen,sah sich getäuscht. Kreativität, Einfallsreichtum und den Sinn für das Außergewöhnliche bestimmten das Geschehen.

So zelebrierte z.B. der Zweitplatzierte Claus Peter aus Wingst bei Cuxhaven, einen Enten- Sate´-Spieß mit Grünkohl und der drittplatzierte Torben Solheit, offerierte sein Können in Form von Risotto-Rzepte mit getrockneten Tomaten, Steinpilze mit gebratenen Riesengarnelen , Zitronenolivenöl und Parmaschinken - Chips. Westlich und südlich von Deutschland ist das nahrhafte Gemüse weniger bekannt als im Norden. Mittlerweile hat der Grünkohl schon so eine Art Fangemeinde .

Und da Oldenburg eben zur Grünkohl- Hauptstadt gehört, eignete sich die Stadt ideal für diese erste Weltmeisterschaft. Pröllochs betonte, er kenne keine Stadt , in der Grünkohl , Pinkel und Kohlfahrten so beheimatet seien wie hier. Den Grund dafür nannte er ebenfalls: Das Gemüse gedeihe in Norddeutschland besonders gut. Bedingt durch das ozeanisch -maritime Klima Mittlerweile gibt es 120 Sorten mit den unterschiedlichsten Gerichten. Für die Teilnehmer bei denen es nicht so geklappt hatte wie gewünscht ein Trost: Im kommenden Jahr findet wieder eine WM statt.

Bericht online:

<https://www.germandailynews.com/bericht-83937/erste-gruenkohl-wm-in-oldenburg.html>

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Dieter Theisen

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Dieter Theisen

Editorial program service of General News Agency:

UPA United Press Agency LTD

483 Green Lanes

UK, London N13NV 4BS

contact (at) unitedpressagency.com

Official Federal Reg. No. 7442619