

Kalbstatar schlägt Kabeljaufilet

Kochduell der heimischen Banken bei den Gründauer Eventwochen: VR Bank setzt sich knapp gegen die Sparkasse durch

Gründau-Lieblös (fol). „Beide Banken haben sich den Status Triple-A redlich verdient“, lobte Alexander Noblé die Teilnehmer des vierten Kochduells bei Küchen Klöckner in Lieblös. Nach einem hervorragenden Abendessen, das am Ende mehr als 1900 Euro für das Mehrgenerationenhaus „Anton“ einbrachte, setzte sich das Team VR Bank Bad Orb-Gelnhausen um Michael Simon knapp, aber in allen drei Gängen gegen Horst Waniks Team Kreissparkasse Gelnhausen durch. Edith Klöckner bedankte sich herzlich bei Köchen und Besuchern.

Im Rahmen der Gründauer Eventwochen stand zum vierten Mal ein Kochduell bei Küchen Klöckner auf dem Programm. Dieses Mal standen sich Vorstandsmitglied Micha-

el Simon mit Adelheid Bechtold und Thomas Zirkel von der VR Bank Bad Orb-Gelnhausen mit Koch Jochen Hartsuiker (Speisekammer Somborn) sowie das Team Kreissparkasse Gelnhausen mit dem Vorstandsvorsitzenden Horst Wanik, seiner Frau Claudia Wanik und Uwe Marschall mit Koch Christof Klages (Zum Löwen Gelnhausen) gegenüber. Jürgen Steigerwald vertrat Wanik bei den Vorbereitungen, die für das um 19.30 Uhr startende Essen um 16 Uhr begannen.

Kabeljaufilet, Kalbsfilet, Paprika, Kopfsalat und Kirschen – das waren die Pflichtzutaten, vorgestellt von Edith Klöckner. Diese Leckereien stellten beide Teams zu sehr unterschiedlichen Drei-Gänge-Menüs zusammen.

Die 30 Besucher beobachteten die Teams gespannt bei ihrer Arbeit. Gemeinsam mit der

Gemeinde Gründau und den beiden Banken schafften sie es, insgesamt 1900 Euro für einen guten Zweck zusammenzubekommen. „Wir wollen damit die Arbeit des Mehrgenerationenhauses Anton fördern“, sagte Michael Simon vom Siegerteam VR Bank nach einer Absprache mit den Kontrahenten. „Wir haben nicht Probe gekocht“, sagte Horst Wanik, der wusste, die Niederlage in allen drei Gängen richtig einzuschätzen. Er hoffe, dass es zu einer Revanche kommen könne, denn es habe sehr viel Spaß gemacht.

Für den Sieg, den die Jury, bestehend aus Alexander Noblé, Gerald Helfrich, Stefan Meier, Christoph Engel, Jürgen Schubert, Charly Roth und Sabine Zoller, verkündete, mussten sich die engagierten Köche mächtig ins Zeug legen. Sabine Zoller freute sich nicht

nur über das hervorragende Essen, sondern bedankte sich im Namen des „Kleinen Anton“ für die große Spende.

■ Alles war hervorragend

„Es war nicht einfach, denn alles, was wir gegessen haben, war hervorragend“, sagte Noblé im Namen der Jury, der sich etwas schmunzelnd über die kleinen Portionen für das Bewertungsgremium beschwerte. Im ersten Gang setzte sich Kalbstatar auf Kopfsalatsauce knapp gegen Kabeljaufilet auf Mini-Ratatouille durch. Der zweite Gang ging etwas deutlicher an das im Ofen gegarte Kabeljaufilet. Das rosa gebratene Kalbsfilet mit Sellerie-Kartoffelstampf verlor dabei als hervorragendstes Gericht gegen ein Brillan-

tes. Auch der Nachtisch „Clafoutis“ von Süßkirschen mit Schokoladeneispuma, Vanille-Rum-Eis und Kirsch-Chilisauce der VR Bank setzte sich durch, auch wegen der durchgehend wunderschönen Optik.

„Da das Auge mitisst, hat das wohl den Ausschlag gegeben“, meinte Alexander Noblé. Dass die Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas aber restlos aufgegessen wurden, sprach auch hier für ein Duell zweier hervorragender Nachspeisen. „Beide Banken haben sich den Status Triple-A redlich verdient. Die Welt braucht sich keine Gedanken um die Kreditwürdigkeit zu machen, und keiner muss nach Griechenland geschickt werden“, freute sich Alexander Noblé über einen rundum gelungenen Abend, bei dem am Ende alle zu Gewinnern wurden.



Horst Wanik (links) von der Sparkasse und Michael Simon von der VR Bank lieferten sich beim Kochduell der heimischen Banken ein Kopf-an-Kopf-Rennen. (Foto: Ludwig)