

# Gemüsebeilage statt Geldanlage

**EVENT-WOCHEN** Banken kochen um die Wette

**GRÜNDAU** (hhu). Gemüsebeilage statt Geldanlage: Das Duell der Banken – Kreissparkasse Gelnhausen gegen VR Bank Bad Orb-Gelnhausen – fand in den Räumen des Küchenstudios Klöckner in Lieblos statt. Zum vierten Mal hatte Edith Klöckner zu einem Kochduell eingeladen, diesmal im Rahmen der Gründauer Event-Wochen. Das schwarze Team VR Bank mit Vorstand Michael Simon, dem Geschäftsstellenleiter in Lieblos, Thomas Zirkel, und der Geschäftsstellenleiterin Adelheid Bechtold (Rothenbergen) hatte sich zur Verstärkung den Kochprofi Jochen Hartsuiker, Inhaber des Restaurants „Speisekammer“ in Sornborn, ins Boot geholt. Im roten Team der Kreissparkasse agierten neben dem Vorstand Horst Wanik, dessen Ehefrau Claudia Wanik, der Leiter Vermögensmanagement, Uwe Marschall, und als Fachmann am Herd, Christof Klages, Inhaber des Gasthauses „Zum Löwen“ Gelnhausen.

Aus einer Liste von Pflichtzutaten, Lebensmitteln, die für die Herstellung des Drei-Gänge-Menüs verwendet werden mussten, stellten die Teams ihre Menüs zusammen. Nach einem Punktesystem von eins bis zehn bewerteten die Jurymitglieder die zubereiteten Speisen – keine leichte Aufgabe für Bürgermeister Gerald Helfrich und den Vorsitzenden des Gewerbevereins Gründau, Stefan Maier. CDU-Vorsitzender Christoph Engel und Jürgen Schubert, Fraktionsvorsitzender der SPD, flankiert von Sabine Zoller (Vorstand Eltern-Kind-Verein Gründau) und dem Gastronom Karl-Heinz Roth (Zum Bogen Rothenbergen) zählten ebenso zu dem Kreis der Juroren, der von dem Geschäftsführer der Bundesagentur für Arbeit, Alexander Noblé vervollständigt wurde.

In den Kochkochen herrschte rege bis hektische Betriebsamkeit, jede Crew hatte für 15 Gäste, die im Vorfeld eine

Spende entrichtet hatten, plus zwei Musterteller für die Jury, zu kochen. Start für das Schnibbeln und Vorbereiten war um 16 Uhr. Dann hieß es: Anrichten, auftragen – und warten: Spannung herrschte innerhalb der Teams, als die Jury ihre Arbeit aufnahm. Alexander Noblé gab das Ergebnis bekannt, kritisierte lachend die „mikroskopisch kleinen Mengen“, anhand derer die Jurymitglieder mit ihren sensiblen Zungen zu einer Bewertung kommen mussten. Die Kochprofis der VR Bank Bad Orb-Gelnhausen konnten das Duell dann in allen drei Gängen für sich entscheiden. Michael Simon (VR-Bank) bedankte sich für die ausgezeichnete Bewertung der Kochkünste seiner Gruppe und stellte fest, „dass sich das Probekochen am Vorabend ausgezahlt habe“.

Mit Spannung wurde die Bekanntgabe des Spendenempfängers des Abends erwartet, die Koch-Teams der KSK und VR Bank waren sich einig, Bürgermeister Helfrich legte noch was drauf. Die Spende geht an die Einrichtung „Anton“ und soll für die Demenzbetreuung in Hain-Gründau verwendet werden. Horst Wanik (KSK) nahm den zweiten Platz seiner Kochtruppe sportlich und lud spontan „zum Rückspiel“ ein.

## DAS SIEGERMENÜ

**1. Gang:** Kalbstarter auf Kopfsalatsauce mit Frisée (Kopfsalat mit kraus gefiederten Blättern), aromatisierten Brotchips und Wachtelspiegelei; **2. Gang:** Im Ofen gegarter Kabeljau unter der Pinienkruste, Peperonata (Peperoni-Sauce), Rosmarinsahne und gebratenen Kartoffelperlen; **3. Gang:** Clafoutis (bestehend aus Obst und einem fast flüssigen Eierteig) von Süßkirschen mit Vanille-Rum-Eis, Schokoladenspuma (im Sahnesiphon aufbereitet) und Kirsch-Chilisauce.



Das Team der VR-Bank in kulinarischer Aktion.

Foto: Hußler