

Sieg für den Ostalb-Lammrücken

Hermann Mader und Gerald Fütterer gewinnen Kochduell

Zur Tradition des Wirtefestes gehört seit jeher das große Kochduell, bei dem lokale Persönlichkeiten an der Seite prominenter Köche anhand bereitgestellter Zutaten eine Spezialität zubereiten.

Gestern trat Landrat Hermann Mader mit Eurotoques-Koch Gerald Fütterer aus Reichenbach gegen den Geschäftsführer der AOK-Ostwürttemberg, Josef Bühler, an, der unter Anleitung des Eurotoques-Kochs Walter Siebert aus Welzheim sein Bestes gab.

Mader, der ein großer Bewerber des „Ostalb-Lamms“ ist, bereitete gemeinsam mit „seinem“ Küchenchef Fütterer „Gebratenes Lammrücken-Filet vom Ostalb-Lamm an Schokoladen-Balsamico-Sauce mit glasierten Nektarinenspalten“ zu. Was außergewöhnlich klingen mag, stellte sich für die Juroren nicht nur als Augenschmaus, sondern als ganz hervorragende Kreation und überraschendes Geschmackserlebnis dar.

Dem stand das Team Bühler/Siebert in nichts nach, das sich für „Pochierten Saibling mit Safran-Risotto und Weißburgundersauce“ entschieden hatte. Letztlich gelang es dem Team Mader/Fütterer, die Jury zu überzeugen, und so siegte das Ostalb-Lamm bei dem gut einstündigen Wettbewerb.

Während Profi- und Hobbyköche schnippelten, putzten, schnitten und brutzelten, was das Zeug hält, erfuhren die zahlreichen Zu-



Siegten gemeinsam mit dem Rücken vom Ostalb-Lamm: Landrat Hermann Mader (links) mit Eurotoques-Koch Gerald Fütterer beim Kochduell des Heidenheimer Wirtefestes.

Foto: räp

schauer, die das Duell verfolgten und sich dabei selbst dem Genuss der verschiedensten Spezialitäten

hingaben, aus professionellem Munde viel Wissenswertes über die hohe Kunst des Kochens. ui

HZ, 25.08.2008

