



Die Mosel zu Gast

Das Wein- und Crémantfest kündigt sich auf dem Glacis an. Seite 68

Ambassadeurs des bulles

Soirée divertissante pour l'élection de Miss et Mister Poll-Fabaire. Page 69



30. Auflage des „Prix culinaire international François Vatel – Coupe Nic. Faber“

Pit Wanderscheid triumphiert

Der Gesamtsieger wurde ebenfalls mit der „Coupe du Luxemburger Wort“ für den besten schriftlichen Teil ausgezeichnet



Der Titel ermöglicht dem besten Jungkoch, im kommenden Jahr am renommierten Wettbewerb Hans Buschkens in Budapest teilzunehmen.



Jos. Nerancic (links) überreicht Pit Wanderscheid die „Coupe du Luxemburger Wort“ für die beste Theorie im Beisein von Vatel-Club-Präsident Armand Steinmetz.

VON JOS. NERANCIC (TEXT)
UND ARMAND WAGNER (FOTOS)

Pit Wanderscheid heißt der große Gewinner des diesjährigen Wettbewerbs „Prix culinaire international François Vatel – Coupe Nic. Faber“. Zum Gesamtsieg kommen noch die Auszeichnungen „Beste Theorie“, „Bestes Fleischmenü“ und „Bester Schüler LTHAH“ hinzu. Am Wettbewerb können Jungköche teilnehmen, die gerade ihre Ausbildung abgeschlossen haben.

Insgesamt acht Kandidaten hatten sich für den vom Vatel-Club organisierten Kochwettbewerb eingeschrieben. David Albert, Alain Hostert und Lucien Kass sorgten für den perfekten Ablauf des Wettbewerbs.

Als Vorspeise stand Zander auf dem Programm, gefolgt von Lamm mit zwei

Gemüsesorten und einem stärkehaltigem Lebensmittel sowie zum Dessert Zitronenfrüchte, Mousse, Crème und Eis. Das ganze Menü für zwölf Personen stammte aus einem gleichen Warenkorb.

Im theoretischen Teil wurden mit jeweils zehn Punkten folgende Schwerpunkte bewertet: der Vorschlag, das Rezept und die Präsentation. Im praktischen Teil kamen folgende Aspekte unter die Lupe: Organisation, Sauberkeit und Ordnung (max. zehn Punkte); die richtige und professionelle Tätigkeit (max. 20 Punkte); die Präsentation (max. 30 Punkte) sowie Geschmack (max. 40 Punkte).

In der Küche überwachten Antonio Pretty, Marc Dusatko und Thierry Graul die Einhaltung der Regeln, während sich die Jury aus Joël Schaeffer, Carlo Sauber, Tom Weidert, Jean-Paul Ochem, Romain Gutierrez und Romain

Beltrami zusammensetzte. Das Menü „Sandre sauté sur peau, roulade de saumon confit, carotte glacée et couscous tiède, sauce de carotte, orange parfumé au gingembre“ (Vorspeise), „Carré farci aux cèpes en feuille de brique, souris d'agneau façon ragoût, escabèche de poivron jaune, petits légumes tournés, pommes de terre écrasées aux échalottes“ (Hauptgang) und „Sorbet à l'orange, Panna cotta parfumé à l'orange, crème au café et au chocolat“ (Dessert) überzeugte am Ende die Jury.

Auf die Ehrenplätze kamen Christoph Zwally und Jennifer Salbrecht während die anderen Kandidaten Patty Klauner, Ben Kugener, Jorge Carlos, Christophe Teixeira und Nils Bossmann den vierten Platz belegten. Weitere Sonderpreise gingen an Jennifer Salbrecht (Sauberkeit und Hygiene), Ben Kugener (bestes Fischmenü) und Jorge



Das Hauptmenü des Gesamtsiegers Pit Wanderscheid wurde ebenfalls mit einem Sonderpreis (Bestes Fleischmenü) ausgezeichnet.

Carlos (bestes Dessert). Jeder Teilnehmer ging allerdings dank der Unterstützung der Sponsoren nicht mit leeren Händen nach Hause. Im kommenden Jahr wird Pit Wanderscheid

am renommierten Wettbewerb Hans Buschkens in Budapest teilnehmen. Zur Zeit findet die 2011er Auflage statt und die Luxemburger Farben vertritt Ben Weber.



Nach der Preisüberreichung herrschte Erleichterung bei den Kandidaten, den Organisatoren, der Jury, dem Vatel-Vorstand, den Sponsoren und sämtlichen Beteiligten.



Der ganze Nachmittag stand im Zeichen der Vorbereitungen für das Abendessen und wurde von mehreren Jurymitgliedern überwacht.