

## AUFSTEIGER: Jubiläums-Gala

Es war eine heitere, unbeschwerte Gala, die 25. Ehrung des „Aufsteigers des Jahres“. 140 Gäste liefen über den roten Teppich des stimmungsvollen Boutiquehotels „Ketschauer Hof“ in Deidesheim und feierten bis in den Morgen im Restaurant „Freundstück“. Sieger Jens Fischer strahlte, als er unter großem Jubel den Trofeo ALESSI von Ute Pfestorf (in Vertretung für die Firma) erhielt. Gefeierte wurden auch der Zweitplatzierte Dirk Schöer vom Dresdner Restaurant „Caroussel“ im Hotel „Bülow Residenz“ und Iris Bettinger, Drittplatzierte vom Hotel-Restaurant „Reuter“ in Rheda-Wiedenbrück. Nach der



**Strahlende Sieger und 25 Jahre Aufsteiger-Wettbewerb – wenn das keine Gründe zum Feiern sind. Iris Bettinger, Jens Fischer mit dem Trofeo ALESSI, Ute Pfestorf, Dirk Schöer und Madeleine Jakits (v. l. n. r.) freuen sich**

Siegerehrung servierte das perfekte „Freundstück“-Team ein *flying dinner* der drei Sieger-Köche. Ein zehngängiges Feuerwerk der Aromen! Jens Fischer servierte u. a. Steinbutt auf Perlgrauenrisotto mit Radicchio und Passepiere, Nacken vom Ibérico-Schwein auf Sobrasada-Püree und Schwarzwälder Kirsch, „einmal anders“. Auch Dirk Schröers geschmorte Rinderwade mit *yuzu*, Nüssen, Berberitzen und Schwarzwurzeln oder der Lachs mit karamellisiertem Gewürzsud begeisterten die bestens gelaunten Gäste. Iris Bettinger glänzte mit ihren Filoteig-Cannelloni, gefüllt mit Aal mousse, oder den mit Ragout vom Bentheimer Schwein gefüllten Ravioli zu Stielmus und Landbier-Kümmel-Jus. Schließlich schnitt Wolfgang Otto von „Otto Gourmet“ noch einen herrlichen Bellota-Schinken auf, und Laura Chavin offerierte die prächtigsten Zigarren. Großartige Begleiter bei der Gala in der lebensfrohen Pfalz waren die Weine. Zunächst ein Pierre brut von Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan zur Begrüßung mit feinem Fingerfood, dann die Rieslinge von Bassermann-Jordan und Von Winning sowie die Roten von Markus Schneider und Thomas Hensel. Was will man mehr? W. B.

## KÜCHENLATEIN

Hier erklären wir Begriffe, die in den Reportagen und Rezepten dieser FEINSCHMECKER-Ausgabe vorkommen.

**Chorizo (Seite 118):** Die bekannteste unter Spaniens Würsten ist geräuchert und erhält ihre rote Farbe und ihre Würze durch Paprika. Die grobe Rohwurst aus Schweinefleisch gibt es pikant und mild.

**Kumquat (Seite 71 und 76):** Ursprünglich kommt die pflaumenförmige Frucht, die mit Schale und Kernen gegessen wird, aus Asien, wird inzwischen aber auch in Südeuropa angebaut. Die gelb-orangefarbene Schale schmeckt herb-süßlich, das Fruchtfleisch säuerlich.

**Ossobuco (Seite 118):** Kalbs- oder Rinderhaxe, die mit Knochen in Scheiben geschnitten und in Weißwein geschmort wird. Klassische Beilage ist Risotto milanese (mit Mark und Safran).



FOTOS: M. HOFFMANN,  
STOCKFOOD, R. RACHEL

## RIESLING CUP: Auf dem Podest

Blitzlicht, Applaus, eine Urkunde und eine Trophäe für die Nahe: Bei der Verleihung des Riesling Cups 2009 im festlichen Ambiente des „Bayerischen Hofes“ in München freute sich Tim Fröhlich vom Weingut Schäfer-Fröhlich riesig über seinen



ersten Platz. „Das ist wilder Stoff in der Flasche, ich hätte nie gedacht, dass der überhaupt gewinnt“, sagte er Gabriele Heins, Ressortleiterin der Bereiche Wein und Küche beim FEINSCHMECKER. Gemeinsam mit Ulrich Sautter, Leiter der Weinproben beim Magazin, moderierte sie die Preisverleihung. Die Trophäe aus Glas in Form eines Tropfens gestaltete der Hamburger Designer Tom Leffer.

## MÜLLERS KOCHSCHULE

Nach „Wein aus Italien“ jetzt das FEINSCHMECKER-Bookazine „Dieter Müllers Kochschule“ – ein must have für Fans. Der Meisterkoch erklärt an über 100 Rezepten und 400 Step-Fotos Grundlagen und Tricks der guten Küche. 162 Seiten Kochbuch zum Preis von € 9,95. Sie können die Bookazine-Reihe (vier Ausgaben jährlich) genau wie den FEINSCHMECKER auch bequem abonnieren: Abo-Hotline 040-87 97 35 40, Leserservice@jalag.de, www.der-feinschmecker-club.de

