

Medieninformation

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft

Ihr Ansprechpartner
Oliver Rittweger

Durchwahl
Telefon +49 351 564 20014
Telefax +49 351 564 20007

presse@smul.sachsen.de*

20.01.2014

Sachsens erste Hobby-Sterneköchin gekürt

„Hubertus´ Gruß“ überzeugte die Jury auf der Internationalen Grünen Woche

Der Sieger des Kochwettbewerbes „Ran an den Herd“ steht fest: Annett Süß aus Aue ist die „1. Sächsische Hobby-Sterneköchin“. Ministerpräsident Stanislaw Tillich begrüßte die Teilnehmer der Endrunde heute (20. Januar 2014) bei der Eröffnung des Ländertages auf der Internationalen Grünen Woche (IGW) in Berlin. „Hier auf der Messe stehen die Lebensmittel aus sächsischen Regionen im Mittelpunkt. Sie haben mit Ihren kreativen Rezepten aus den besten Produkten Sachsens wahre Kunstwerke auf die Teller gezaubert. Jeder von Ihnen hat schon allein dafür mindestens einen Stern verdient und macht Sie zu kulinarischen Botschaftern unseres Freistaates“, beglückwünschte Tillich die Teilnehmer der Endrunde.

24 Männer und Frauen hatten sich im Vorfeld der IGW mit ihren Rezepten beworben. Dabei mussten sie eine entscheidende Bedingung erfüllen: Den Einsatz möglichst vieler sächsische Produkte. Fünf Hobbyköche durften ihre Kreationen live vor Publikum auf der IGW zubereiten. Die Jury um Sternekokch André Tienelt musste sich dabei zwischen Forelle, Lamm, Hirsch, Karpfen und Reh entscheiden.

„Wir haben diesen Wettbewerb ins Leben gerufen, um die Verbraucher auf die Vielfalt und Qualität sächsischer Lebensmittel und Spezialitäten aufmerksam zu machen“, sagt Landwirtschaftsminister Frank Kupfer. „Die rege Teilnahme zeigt das Interesse der Sachsen an frischen sächsischen Lebensmitteln. Die teilnehmenden Hobbyköche haben mit ihrer Kreativität, verbunden mit den Besonderheiten der verschiedenen Regionen kleine kulinarische Highlights gezaubert.“

Auch Kochprofi André Tienelt ist von den Fähigkeiten der Köche begeistert: „Alle haben ein sehr hohes Niveau bewiesen, am Ende hat jedoch „Hubertus´ Gruß“, das Rennen an Kochtopf und Bratpfanne gemacht – ein Hirschkalbsrücken mit Wirsingröllchen, Waldpilzen und Kartoffelkloß.

Hausanschrift:
**Sächsisches Staatsministerium
für Umwelt und Landwirtschaft**
Wilhelm-Buck-Straße 4
01097 Dresden

<https://www.smekul.sachsen.de>

* Kein Zugang für verschlüsselte elektronische Dokumente. Zugang für qualifiziert elektronisch signierte Dokumente nur unter den auf www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html vermerkten Voraussetzungen.

Annett Süß kann sich nun auf einen Tag in meiner Sterneküche mit einem fünfzügigen Menü und einer Übernachtung für zwei Personen in Bad Schandau freuen – nach der Wiedereröffnung.“

In drei Durchgängen traten die Finalisten an den topmodernen, höhenverstellbaren Küchenblock der Sachsenküchen GmbH. MDR-Fernsehkoch Andreas Goßler moderierte den Wettbewerb und wurde von der Jury – bestehend aus André Tienelt, Volkhard Nebrich, und weiteren Experten unterstützt. Schirmherr Tienelt hatte im Vorfeld die Entscheidung über die Finalisten getroffen. Er bewertete unter anderem Kreativität, Umsetzbarkeit, Kombination der Geschmacksrichtungen und zeitgemäße Zubereitung der abgegebenen Rezepte. Die Veranstaltung auf der Grünen Woche bildete den Schlusspunkt der Aktion, bei der Hobbyköche aus ganz Sachsen von Mitte Oktober bis Mitte Dezember ihre besten Rezepte auf der Aktionswebseite www.ran-an-den-herd.de einreichen konnten.

Alle Finalteilnehmer erhielten einen prall gefüllten Genusskorb mit Produkten sächsischer Hersteller. Dieser Korb soll Profiköche wie Amateure zu neuen Ideen beim Einsatz sächsischer Spezialitäten und deren attraktiver Zubereitung anregen. Alle Aussteller, die sich in der Länderhalle Sachsen (21b) präsentieren, haben einen im wahrsten Sinne „genussreichen Beitrag“ dazu geleistet.

Alle Finalrezepte sind ebenfalls auf der Aktionswebseite www.ran-an-den-herd.de einsehbar.

Medien:

Foto: Teilnehmer der Endrunde des Kochwettbewerbes mit Jury

Foto: Siegergericht "Hubertus´Gruß"

Foto: Siegerin des Kochwettbewerbes

Links:

[Aktionswebseite](http://www.ran-an-den-herd.de)