

P R E S S E M I T T E I L U N G

Stefan Härlin ist Jungkoch des Jahres 2012

Auf der jüngst in Stuttgart stattgefundenen INTERGASTRA, der bedeutendsten Messe für Gastronomie und Hotellerie, ging Stefan Härlin vom Abstatter Hotel-Restaurant Ludwig Eins als Sieger aus dem DEHOGA-Wettbewerb „Jungkoch des Jahres“ 2012 hervor.

Stuttgart/Heilbronn/Abstatt, 17. Februar 2012

Große Freude herrschte am Mittwoch, den 15. Februar, bei der Crew des Abstatter Hotel-Restaurants Ludwig Eins, als die Nachricht aus Stuttgart kam, dass ihr Küchenchef Stefan Härlin mit seiner Kollegin Nadine Fuchs den Wettbewerb „Jungkoch des Jahres 2012“ gewonnen hat.

Dieser prestigeträchtige Wettbewerb ist von der DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) speziell für junge Talente konzipiert. Hier messen Köche unter 35 Jahren und ohne Küchenmeisterprüfung ihr Können. Zur Seite steht ihnen dabei jeweils ein Helfer, entweder ein Auszubildender oder ein Commis de Cuisine, der maximal 23 Jahre alt ist. Als Hauptgewinn lockt ein Vorbereitungskurs auf die Küchenmeisterprüfung an der DEHOGA.

Trotz defekter Fritteuse den Tagessieg errungen

Bereits am 14. Februar stellten Stefan Härlin und seine Kollegin Nadine Fuchs der Wettbewerbsjury ihr Können in eineinhalb Stunden in der DEHOGA-Showküche in Halle 5 unter Beweis. Zuvor mussten sie bei der Bewerbung neben dem Lebenslauf einen Vorschlag für ein zweigängiges Menü aus Vorspeise und Hauptgang mit Rezepturen und Zeitplan der Zubereitung einreichen. Waren und Hilfsmittel hatten die Teilnehmer zum Wettbewerb mitzubringen.

Neben dem Stress und der Anspannung, die ein solcher Wettbewerb ohnehin schon mit sich bringt, hatten die beiden zusätzlich noch mit einer defekten Fritteuse zu kämpfen, so dass die knusprigen Kartoffelbonbons kurzerhand im tiefen Fett auf dem Herd ausgebacken werden mussten.

Dazu Stefan Härlin: „Bei so einem Wettbewerb können immer unvorhersehbare Dinge, wie das mit der Fritteuse passieren. Hinzu kommt noch, dass man die Küchenausstattung nicht kennt, die Zuschauer im Nacken hat und die Konkurrenz zusätzlich Druck macht. Dennoch haben wir ein tolles Programm abgeliefert und es geschafft, aus unseren frischen und meist regionalen Produkten einen Augen- und Gaumenschmaus zu zaubern“.

Nachdem die Jury die Optik der Gerichte mit strengen Augen betrachtet, verkostet und in gewohnt scharfem Ton bewertet hatte, wurde das Team vom Ludwig Eins zum Tagessieger gekürt.

Eine unruhige Nacht und bange Stunden des Wartens bis zur Verkündung des Gesamtsiegers

Nach der Feier des Tagessieges blieb den beiden nichts weiter übrig, als dem Finale und der Verkündung des Gesamtsiegers am 15. Februar entgegenzufiebern. Noch immer etwas überrascht, es soweit geschafft zu haben, standen Stefan Härlin und Nadine Fuchs dann bei der Preisverleihung auf der Bühne und konnten es eigentlich gar nicht fassen, dass ihre Namen noch immer nicht genannt waren, als bereits der zweite Platz verkündet wurde. Denn das konnte ja nur eines bedeuten: sie hatten gewonnen. Und so war es dann auch. Mit großem Pokal und dem Hauptgewinn, einem Meisterkurs im Wert von 10.000 Euro, durften die beiden ihren Sieg genießen und ausgiebig feiern.

„Ich möchte mich an dieser Stelle ganz herzlich bei Nadine für ihre hervorragende Zuarbeit und bei unserer Hotelleitung für die Unterstützung und die Möglichkeit der Teilnahme am Wettbewerb bedanken“, ließ Stefan Härlin sichtlich gerührt verlauten.

Die Hoteldirektion und das ganze Team des Ludwig Eins freut sich mit den beiden und wird die drei Monate des Meisterkurses auch ohne ihren Küchenchef gut organisieren, da man eng mit dem Partnerbetrieb „Adler am Schloss“ in Bönningheim zusammenarbeitet und sich gegenseitig unterstützt.

Das Sieger-Menü:

- Eismeersaibling und Kalbsbries auf Schwarzwurzeln und frisch geschlagener Mayonnaise
- Frischling sous-vide mit konfierten Karotten, Grünkohl und einer Tüte Kartoffelbonbons

Der Jungkoch des Jahres 2012:

- Stefan Härlin, 32 Jahre
- Ausbildung zum Koch im Restaurant Tafelhaus in Backnang
- Küchenchef im Hotel-Restaurant Ludwig Eins seit 15.02.2011
- Küchenstil: Gehoben, aber nicht abgehoben.
- Küche: regional verwurzelt, aber modern interpretiert.

Weitere Informationen zum Hotel-Restaurant Ludwig Eins sind unter <http://www.ludwig-eins.de> abrufbar oder werden telefonisch über die Rufnummer +49 (0) 70 62 - 978 0 erteilt. Anmeldungen und Reservierungen sind ebenso über die Website möglich.

**Verwendung honorarfrei, Beleghinweis erbeten
632 Wörter, 4.373 Zeichen mit Leerzeichen**

Weiteres Pressematerial zu dieser Pressemitteilung:

Sie können Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung per E-Mail an die folgende Adresse anfordern: c.henninger@hh-wm.de

Ansprechpartner für Rückfragen:

(1) h&h Werbemanufaktur

Ansprechpartner: Chris Désirée Henninger

h&h Werbemanufaktur
Karlstraße 4
D-74072 Heilbronn

Telefon: +49 (0) 71 31 1 29 96 08
Fax: +49 (0) 71 31 1 29 96 11
E-Mail: c.henninger@hh-wm.de
Internet: <http://www.hh-wm.de>

(2) Ludwig Eins Hotel Restaurant

Ansprechpartner: Jasmin Kurz

Ludwig Eins Hotel Restaurant
Heilbronner Str. 16
D-74232 Abstatt

Telefon: +49 (0) 70 62 978 171
Fax: +49 (0) 70 62 978 178
E-Mail: info@ludwig-eins.de
Internet: <http://www.ludwig-eins.de>

(3) PR-Agentur PR4YOU

Ansprechpartner: Marko Homann

PR-Agentur PR4YOU
Schonensche Straße 43
D-13189 Berlin

Telefon: +49 (0) 30 43 73 43 43

Fax: +49 (0) 30 44 67 73 99

E-Mail: presse@pr4you.de

Internet: <http://www.pr-agentur-hotellerie.de> / <http://www.pr-agentur-gastronomie.de>

Hintergrundinformationen:

Über das Hotel-Restaurant Ludwig Eins

Im idyllisch gelegenen Hotel-Restaurant am Fuß der Löwensteiner Berge erwartet die Gäste eine nicht alltägliche Verbindung aus Design und Natur, aus Moderne und Tradition. Das Hotel-Restaurant bietet die Möglichkeit, das Nützliche mit dem Angenehmen zu verbinden: Tagen – Schlemmen – Genießen und dabei die Exklusivität der Lage nutzen. Bei größeren Tagungen kann das gesamte Hotel extra gebucht werden.

Das Ludwig Eins ist der ideale Ort, um dem Alltag zu entfliehen, einen gemütlichen Abend mit Freunden zu verbringen, ein entspanntes Wochenende zu zweit, oder die große Familienfeier in anspruchsvollem Rahmen zu erleben.

Weitere Informationen zum Hotel-Restaurant Ludwig Eins sind im Internet unter <http://www.ludwig-eins.de> abrufbar.