



Das große Finale des 4. LINIE-Förderpreises fand nach Sylt, München und Hamburg diesmal in Köln statt. Tagsüber kochten die Finalisten im „Hyatt“, abends feierten sie mit 200 Gästen aus Medien und Gastronomie und der prominent besetzten Jury im „Kap am Südkai“. Deutschlands Nachwuchsköche waren aufgerufen, einen Vorschlag für ein Hauptgericht einzureichen, das mit Fisch und/oder Krustentieren entwickelt wurde. Hierbei zählten die Kreativität des Kochs und auch seine „Linie“, sprich: seine Persönlichkeit, auf dem Weg an die Spitze.



Finale am Rhein

Gewinner des LINIE-Förderpreises 2005

Zum vierten Mal in Folge schrieben das renommierte Gourmet-Magazin DER FEINSCHMECKER und LINIE Aquavit, der internationale Seafood-Digestif, den LINIE-Förderpreis für Deutschlands Jungköchinnen und Jungköche aus. Der Wettbewerb richtet sich an alle Köchinnen und Köche, die ihre Lehre erfolgreich beendet haben oder sich bereits auf der Meisterschule befinden (ohne Abschluss). Gesucht wurde ein selbst entwickeltes Rezept für ein raffiniert-einfaches Hauptgericht auf der Basis von Fisch und/oder Krustentieren, das vor den Augen der Jury innerhalb von 90 Minuten zubereitet werden musste. Als kleines Warm-Up galt es innerhalb von 30 Minuten einen



Die Finalisten: (obere Reihe v. l. n. r.) Johannes Goll aus dem Restaurant Dieter Müller vom Schlosshotel Lerbach in Bergisch-Gladbach, Jörg Bullmann aus dem Restaurant Bel Etage im Hotel Vita Vita Rosenspark in Marburg, Markus Friederici aus der Sansibar auf Sylt, Oliver Skopp vom Hotel Bareiss in Baiersbrunn (Gewinner), (untere Reihe v. l. n. r.) Thomas Sampl aus dem Westin Bellevue in Dresden und Florian König aus Aalen.

Thomas Sampl zeichnete sich außerdem bei der Zusatzaufgabe mit dem besten Starter-Rezept aus und bekam ein hochwertiges Messerset von Wüsthof im Wert von 400,- Euro vom Seafood-Sponsor Norwegian Seafood Export Council überreicht.

norwegischen Lachs zu filetieren und aus einem Warenkorb eine Vorspeise zu kreieren.

Der Sieger des diesjährigen Wettbewerbs steht fest und darf sich auch in diesem Jahr über den hoch dotierten Förderpreis freuen: Oliver Skopp aus dem Hotel Bareiss in Baiersbrunn überzeugte die Jury mit seinem Rezept „Gebratener Angelkabeljau im Vongole Verace Sud mit LINIE Aquavit aromatisiert, dazu braisierte Shii-Take und Kartoffel-Koriander-Crêpes“.

Dieses und weitere Rezepte zum Nachkochen und Informationen, warum LINIE so gut mit Seafood harmoniert, finden Sie unter www.linie.de.

DER FEINSCHMECKER

LINIE
AQUAVIT



LINIE. Premium Aquavit mit Äquaturreife