

Kochen wie annodazumal

Mysliborz: Das zweite Historische Kochen zwischen deutschen und polnischen Auszubildenden gewann das Team Scharmützelsee

Zwei deutsche und drei polnische Mannschaften mit jeweils zwei Azubis und einem Betreuer kochten beim zweiten Historischen Kochen im Berufsgymnasium im pol-



In historischen Kostümen und mit Pokal: die Sieger Philip Krüger und Christian Gericke

Der dritte Wettbewerb „Historisches Kochen“ wird 2007 in Altranft ausgetragen. Auskünfte: Förderverein Altranft, Herr Grützner, Tel. ☎ 33 44/58 96 oder E-Mail Maltino@web.de, Torsten Lück, Jugendwart Verein der Köche Scharmützelsee und Umgebung. ● A.F.



Rustikaler Genuss wie im 18. Jahrhundert: das Siegergericht beim Wettbewerb „Historisches Kochen“ in Mysliborz/Polen

Küche 11/06

nischen Mysliborz Gerichte aus dem 18. Jahrhundert. Der Wettbewerb wurde im Freien ausgetragen, und jedes Team bereitete sein Gericht für jeweils zehn Personen zu. Die Jury mit zwei deutschen VKD-Küchenmeistern, zwei polnischen Küchenmeistern und einem Historiker bewertete die Gerichte im Stil der damaligen Zeit sowie Kleidung und Kochgeräte.

Der erste Platz ging – wie im vorigem Jahr – an den Verein der Köche Scharmützelsee und Umgebung, vertreten durch Betreuer und Küchenmeister Torsten Lück vom *Eurocamp Am Helenesee* in Frankfurt/Oder und die Azubis Philip Krüger vom *Gasthof Goldener Hahn* in Markendorf bei Frankfurt/Oder und Christian Gericke vom *Seehotel Karlslust* in Storkow/Mark. Den zweiten und dritten Platz belegten zwei polnische Mannschaften.