

## Die Jüngsten kochten am besten

Bei einem Kochwettbewerb mussten die Teilnehmer Hauptgericht und Nachtisch aus Reis zaubern

Von Sabine Geschwill

**Eppelheim.** Kochshows sind derzeit ungeheuer populär. Deutschland steht auf TV-Formate wie „Küchenschlacht“ und „The Taste“. In der Kochschule „Cookst Du!“ in Eppelheim fand jetzt ein Kochwettbewerb statt, quasi eine kleine regionale Variante der TV-Shows. Das Unternehmen Tilda hatte Food-Blogger aus Baden-Württemberg und Südhessen eingeladen, um sich an der Herdplatte zu messen.

Foodblogger, das sind Hobbyköche, die auf ihren Internetseiten ihre Leidenschaft mit anderen teilen, ihre Rezepte und Erfahrungen veröffentlichen. In Zweierteams mussten sie nun innerhalb von 90 Minuten einen kreativen Hauptgang und ein Dessert mit Basmati-Reis zaubern und dekorativ anrichten. Das Ergebnis wurde von einer Jury bewertet. Zu den Wertungsrichtern gehörten die Hamburger Bloggerin Jasmine Kedenburg, der ambitionierte Hobbykoch Tom Mackenroth sowie Kochschulen-Chef Bernhard Schädlich. Das Gewinner-Team darf sich auf einen Trip nach London inklusive Besichtigung der Tilda-Reismühle freuen.

„Reis muss der Held des jeweiligen Gerichts sein“, brachte es Walter Liedtke als Moderator für die insgesamt neun Teilnehmer auf den Punkt. Die Zutaten wurden alle gestellt.

Perry Lopes und Maria Kremmida haben als jüngste Teilnehmer die Jury mit ihrem Hauptgericht, dem sie den Titel „Verführerisches Gelb“ gaben, und ihrem Dessert „Coconut Dream“ restlos überzeugt. „Der Reis war im Hauptgang auf dem Punkt. Das Dessert sehr gut. Der Geschmack wurde komplett getroffen“, lobte Jurymitglied Tom Mackenroth. Beim Hauptgang kombinierten die beiden Kurkuma-Reis mit Ingwer, Zuckerschoten, Thunfisch und schwarzem Sesam. Reis mit Kokosmilch und Granatapfel waren die Basis für ihr Dessert.

Die beiden 24-jährigen Gewinner aus Ludwigsburg teilen als Paar ihre Leidenschaft fürs Kochen schon länger. Per-



Maria Kremmida (vorne, v.l.) und ihr Freund Perry Lopes überzeugten die Jurymitglieder Tom Mackenroth (hinten, v.l.), Bernhard Schädlich und Jasmine Kedenburg. Fotos: Geschwill

ry Lopes ist Portugiese und im Maschinenbau tätig, seine Freundin kommt aus Griechenland und arbeitet im Marketing. Abends binden sie sich ihre Kochschürzen um und lassen, inspiriert von den Kochrezepten ihrer Familien, ihrer Kreativität am Herd freien Lauf.

„Wir kochen nach dem Prinzip ‚So einfach wie möglich‘ und mit Zutaten, die überall zu kaufen sind“, erklärt Maria

Kremmida. Auf ihrer Internetseite „Recipes and more“ geben sie bei jedem Rezept an, wie hoch der Schmutzgrad ist, sprich, wie viel Töpfe und Geschirr benötigt werden.

Beim Kochwettbewerb durften natürlich auch der Spaß am Kochen und der Austausch unter Foodloggern nicht zu kurz kommen. Abends ließen sie sich bekochen – in Heidelberg.