

Pressemitteilung

Mainfränkisches Kochduell der Wirtschaftsjuvenen bei Opti Wohnwelt in Niederlauer

Bad Kissingen, den 16.10.09. Am Freitagabend, den 13. November 2009 treten 12 Vertreter aus den Mainfränkischen Kreisen der Wirtschaftsjuvenen in Niederlauer im „Mainfränkischen Kochduell“ um die Zubereitung des köstlichsten 3-Gänge-Menüs an. Die Teilnehmer gehören dem größten Verband junger Unternehmer und Führungskräfte in Deutschland an und kommen aus den Kreisen Rhön-Grabfeld, Bad Kissingen, Schweinfurt, Würzburg, Main-Spessart, Haßberge und Aschaffenburg.

Kochduell in der Kochschule No. 1

Gecoacht und moderiert von Thomas Faber (Geschäftsführer von Faber Feinkost Catering Service, Leiter der THOMAS FABER COOKING ACADEMY©, Bad Kissingen), stellen sich die Führungskräfte und Unternehmer in der Kochschule No.1 von Opti Wohnwelt in Niederlauer dem Wettbewerb.

„Kochen ist mehr als nur Nahrungszubereitung. Kochen ist gemeinsames Erleben, bewusste Lebensführung und gehobene Lebenskultur“, sagte Oliver Föst, Geschäftsführer von Opti Wohnwelt. Er unterstützte sofort die Idee von Anita Schmitt und Michael Schaub ein „Mainfränkisches Kochduell“ zu veranstalten. „Ziel dieser Veranstaltung ist ein gegenseitiges Kennenlernen der Mainfränkischen Jjuvenen in einer lockeren Atmosphäre, Networking in einer für einen Manager außergewöhnlichen Umgebung“, erklärt Anita Schmitt (Leiterin der Akademie Heiligenfeld, Bad Kissingen).

Oliver Föst, selbst Wirtschaftsjuvener in Schweinfurt, stellt für das „Mainfränkische Kochduell“ die Räumlichkeiten seines im Oktober 2008 eröffneten Küchenstudios in Niederlauer zur Verfügung. Im edlen trendigen Ambiente der sechs Meter hohen Halle, an den neuesten Geräten und mit bestem Küchenzubehör finden die Teilnehmer des Kochduells die idealen Voraussetzungen, und an drei Kücheninseln gleiche Bedingungen für jedes Team.



Profi-Koch erstellte Konzept

Der renommierte Profi-Koch Thomas Faber hat sich bereits ein Konzept für das „Mainfränkische Kochduell“ ausgedacht. „Ein ähnliches Kochduell führte ich bereits im Auftrag von „Men´s Health“, dem Männermagazin, im Jahr 2008 und 2009 durch. 20 Männer kämpften um den Titel „Deutschlands Echter Kerl 2008“. Eine Competition beinhaltete die Zubereitung eines dreigängigen Menüs mit anschließender Bewertung der Jury“, sagte Thomas Faber.

Die Führungskräfte und Unternehmer aus

mit jeweils zwei Personen pro Kreis an. In den drei komplett ausgestatteten Küchen kochen immer vier Personen. Somit arbeiten immer Vertreter aus zwei Mainfränkischen Kreisen zusammen. Die Zulosung der Kreise erfolgt direkt vor Beginn des Kochduells um 18:30 Uhr.

Bei der Kreation des Menüs unter dem Motto „... wenn Zahlen nicht mehr satt machen“ steht für Thomas Faber die Überlegung im Mittelpunkt, mit welchen Zutaten und deren Wirkungsweisen man erfolgreich ein Unternehmen führt und durch ein Geschäftsessen zu Hause mit seinen Kochkünsten überzeugen kann. Dabei zählen für den Profi-Koch unter anderem überzeugende und verlässliche Zutaten wie edle Schokolade, einfallsreiche und prickelnde Produkte wie Champagner und scharfe Gewürze wie Chili und Muskat zu den „Must-have“.

Thomas Faber weist die Damen und Herren der ausgelosten Teams in ihren Arbeitsplatz ein, übergibt die Warenkörbe und gibt vorab einige hilfreiche Tipps. Die Teilnehmer haben je Menü-Gang – ähnlich wie in ihrer täglichen Arbeit im Management – mehrere Möglichkeiten den von Thomas Faber vorgegebenen Warenkorb umzusetzen. Nicht alle Zutaten müssen zum Einsatz kommen. Wie sie welche Zutaten in welcher Form kombinieren und einbinden bleibt der Kreativität der Teilnehmer überlassen. Dennoch sind die ausgewählten Zutaten in Harmonie zu den Hauptkomponenten, zum Beispiel dem Fisch oder Rinderfilet ausgewählt. Außerdem stehen den Teilnehmern mehrere Arten von Design-Porzellan zur Verfügung, so dass auch beim Anrichten und Präsentieren der Kreativität kaum Grenzen gesetzt sind. Dann läuft die Zeit und die Teilnehmer müssen sich im Team organisieren.

Während des Kochduells werden die Teams von insgesamt drei Profi-Köchen gecoacht, denn sie sollen folgende zwei Aspekte eines Menüs unter dem Motto „... wenn Zahlen alleine nicht mehr satt machen“ berücksichtigen. Zum einen: „Welche Zutaten sind gut genug für unseren Geschäftspartner?“ und zum anderen: „Wie richten wir die Speisen an und wie präsentieren wir diese um unsere Geschäftspartner von uns zu überzeugen?“

Die drei Teams haben 60 Minuten Zeit ein verführerisches Menü zu präsentieren. Unter den Augen und der Unterstützung der mit angereisten Wirtschaftsunioren aus den Mainfränkischen Kreisen ran an die Töpfe. Die Abgabezeit für die Vorspeise ist nach 30 Minuten, für die Hauptspeise nach 45 Minuten und für das Dessert zur vollen Stunde nach 60 Minuten.

Die Zuschauer dürfen ihre Teams anfeuern und durch Zuspruch zu Höchstleistungen motivieren. Gleichzeitig können sich die Wirtschaftsunioren im neu entstandenen Küchenstudio umsehen und sich durch einen Imbiss und Getränke stärken.

Jury: Dorothee Bär, Karin Pecher und Nicole Then

Nach jedem abgegebenen Gericht bewertet die Jury aus prominenten Vertretern aus Politik und Wirtschaft, unter der Leitung von Thomas Faber, am Jury-Tisch in geheimer Auswertung die präsentierten Vorschläge. Die Jury besteht aus drei Frauen: Dorothee Bär (MdB), Karin Pecher (Landesvorstandsvorsitzende der Wirtschaftsunioren Bayern 2008) und Nicole Then (ehemalige Deutsche Weinkönigin).

Das Warenkorb-Sponsoring und die Durchführung der Veranstaltung erfolgt durch

Im Anschluss an den Koch-Event erfolgt die Ehrung des Siegerteam. Mit einem gemeinsamen Gruppenfoto mit allen Teilnehmern, Zuschauern, Thomas Faber und seinem Team, Oliver Föst von Opti Wohnwelt und der Jury endet die Veranstaltung.



Anmeldung

Wir laden ganz herzlich alle Wirtschaftsunioren und Unternehmer und Führungskräfte aus Mainfranken zur Veranstaltung ein. Eintritt ist frei.

Wir bitten um Anmeldung bis zum 09.11.2009 bei Natalie Easter (Telefon: 0931 4194-323 oder E-Mail: easter@wuerzburg.ihk.de).

Text:

Anita Schmitt, [Ascordis](#) – Agentur für Presse und Text
Telefon: 09771 68 89 480

Fotos: Thomas Faber und fotolia