

Scharfe Franken ohne Franken

Gewinner kochten



Vor einem Jahr hat der Hotel und Gaststättenverband auf Initiative des Würzburger Wirtes und Bezirksvorsitzenden **MICHAEL BERGHAMMER** die Fränkischen Bratwurstwochen wiederbelebt. Mit dabei als Förderer war das fränkische Familienunternehmen Hörlein Feinkost International aus Adelsdorf bei Neustadt an der Aisch. Der Biohersteller von Senf, Meerrettich und Saucen hatte zu Bratwurstwochen einen Kochwettbewerb „Scharfes Franken“ ausgelobt. Die fünf Gewinner aus ganz Deutschland wurden nun mit einem Wochenende auf dem Schlosshotel Steinburg belohnt. Unter den „scharfen Franken“ war allerdings niemand aus Franken. Die Sieger durften mit dem neuen



Küchenchef der Steinburg **PASCAL HAMMER** (Bild) ihre Küchenkunst unter Beweis stellen. Als Vorspeise gab es Lachs auf Avocado-Matchachcreme von Carola Berlin, als Beilage Meerrettich-Kroketten von Anja-Marie Siggelkow aus Oldenburg (rechts), als Hauptgerichte Lasagne vom Spitzkohl sowie Kabeljau und Meerrettichschaum von Thomas Kuhnt, Naundschala u Druudschala von Cathia Siggelkow (links) aus Hannover und als Dessert Schokoladenmousse mit Meerrettich auf Zwetschgenbett von Elke Michl.



Unter den Testessern waren die Fränkische Weinkönigin Christin Ungemach und **HANS-PETER HÖRLEIN** mit seiner Frau **OLGA**. Ihr Unternehmen wurde 1928 von der Familie gegründet, ist seit 1992 zertifizierter Hersteller von Feinkost aus ökologischem Landbau und war somit einer der ersten Bio-Hersteller. Die Rezepte gibt es zum Nachlesen unter www.feines-aus-franken.eu. Die nächsten Fränkischen Bratwurstwochen gibt es 2015 nach der Spargelsaison. FOTOS: H. KRIENER