

# Christina Werner gewinnt das Kochduell

Vier Kandidaten traten mit Unterstützung von Erec Jakobson gegen Fernsehkoch Mirko Reeh an

Von unserer freien Mitarbeiterin  
**URIKE LANGER**

**HASSFURT** „Kochen macht tierischen Spaß. Vor allem in einer so schönen Atmosphäre und mit der Unterstützung eines so guten Kochs wie Erec Jacobson.“ Das ist das Fazit von Ute Hauck aus Donnersdorf, die zusammen mit drei weiteren Kandidaten beim 2. Hassfurter Kochduell gegen den Fernsehkoch Mirko Reeh antrat. Gewinnerin des Wettbewerbs wurde die 20-jährige Studentin Christina Werner aus Steinsfeld.

Wieder einmal hatten Jürgen Mück von der Rewe Mück OHG und Dieter Oeynhaus von Angermüllers Atrium Küchenwelt die Bürger von Haßfurt und Umgebung eingeladen, in der Eventküche des Atriums an der Seite von Erec Jacobson vom Hotel Kolb in Zeil gegen Mirko Reeh anzutreten oder das Kochduell

*„Mir haben beim Kochen die Hände gezittert, weil mir so viele Leute zugesehen haben“*  
**Christina Werner, Siegerin des Kochduells**

hautnah zu verfolgen. Heuer wurden auch die fünf Jurymitglieder aus den über 100 Besuchern gezogen, die sich zu dem Ereignis eingefunden hatten. Als Kochkandidaten für das Vier-Gänge-Menü wurden Ute Hauck aus Donnersdorf, Kerstin Imhof aus Unterhohenedel, Christina Werner aus Steinsfeld und Willy Krämer aus Gädheim ausgelost.

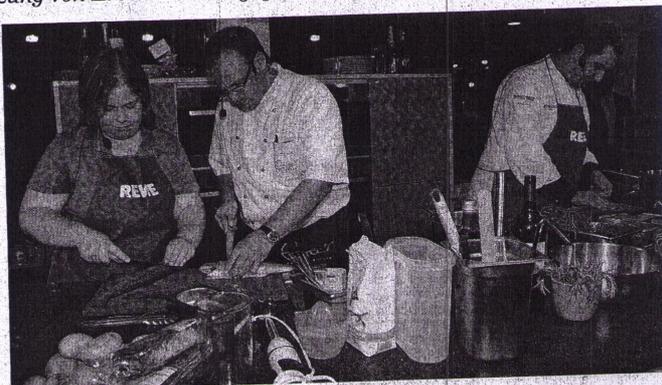
Jeder von ihnen durfte einen Gang zubereiten und dabei seiner Fantasie freien Lauf lassen. Vorgegeben waren als Themen ein Antipasti-Burger, eine Currywurst-Suppe, Fisch und Chips sowie eine Fürst-Pückler-

Lasagne. Als Jurymitglieder durften Anja Wieland, Mathias Eickhoff, Uwe Saggau und Karina Manggraff aus Haßfurt sowie Günter Herde aus Holzhausen sowohl die Kochkünste der Hobbyköche als auch die Kreativität von Mirko Reeh testen und bewerten.

Voller Konzentration und mit viel Eifer gingen Ute Hauck, Kerstin Imhof, Christina Werner und Willy Krämer nacheinander ans Werk, um aus den vorgegebenen Zutaten die „Pastfood“-Speisen in einer neuen, hochwertigen und fantasievollen Art herzustellen, wobei ihnen Erec Jacobson mit Rat und Tat zur Seite stand. Neben ihnen hantierte Mirko Reeh professionell mit Früchten, Gemüse, Kräutern, Gewürzen, Bratwürsten, Fisch, Schokolade, Eiern, Öl und Butter und plauderte auch noch humorvoll mit dem Moderator Swen Arnold.

Zudem gab er den Zuschauern ein paar Tipps an die Hand und erzählte von seinen derzeitigen Projekten. So ist er ab sofort montags bis freitags ab 18 Uhr im Hessischen Fernsehen in der Sendung „Maintower“ zu sehen. Ende September erscheint sein Buch „Junge hessische Küche 2“ und ab 16. November präsentiert er bei der Dinnershow im Sarrasani Trocadero Dinner-Varietétheater Dresden ein Vier-Gänge-Menü. Außerdem bereitet er gerade eine Talkshow, aus der Küche für die dritten Programme der ARD vor. Neidlos gab er zu, dass seine Stärken nicht in der Zubereitung von Desserts liegen: „dazu habe ich in meinen Restaurants bestens ausgebildetes Personal“, sagte er.

Dennoch wurden alle seiner Gerichte mit hohen Punktzahlen bedacht. Auch wenn Mirko Reeh an diesem Abend „außer Konkurrenz“ kochte. Die Jurymitglieder ließen sich jeden einzelnen Gang schmecken und hatten bei der Bewertung immer die Qual der Wahl. Schließlich erhielt Kerstin Imhof 33 von 50 möglichen Punkten und damit



Viel Spaß hatten die vier Hobbyköche, die beim 2. Hassfurter Kochduell gegen den Fernsehkoch Mirko Reeh (rechts) antraten. Christina Werner aus Steinsfeld (links), die das Hauptgericht mit Hilfe des Küchenchefs vom Hotel Kolb in Zeil, Erec Jacobson (Mitte), zubereitete, wurde am Ende zur Siegerin gekürt.  
FOTO: LANGER



Ein großer Erfolg war auch das 2. Hassfurter Kochduell. Unser Bild zeigt (vorne von links) den Veranstalter Jürgen Mück, die Hobbyköche Christina Werner (1. Platz), Willy Krämer (2. Platz), Ute Hauck (3. Platz) und Kerstin Imhof (4. Platz). In der hinteren Reihe (von links) Plus Keller vom Mitveranstalter Angermüllers Atrium Küchenwelt, Klaus Stürmer vom gleichnamigen Schlemmerservice, der Küchenchef vom Hotel Kolb in Zeil, Erec Jacobson, der Fernsehkoch Mirko Reeh und ganz hinten rechts der Moderator Swen Arnold.  
FOTO: LANGER



Ute Hauck aus Donnersdorf kocht zuhause „wahnsinnig gerne“. Sie belegte beim Kochduell den 3. Platz. Mit im Bild die Köche Mirko Reeh (rechts) und Erec Jacobson (links).  
FOTO: LANGER

einen Einkaufsgutschein über 100 Euro von Rewe, Ute Hauck bekam 35 Punkte und einen Kochkurs im Hotel Kolb für zwei Personen mit Getränken im Wert von 200 Euro. Willy Krämer, der „Experte“ für das Dessert, freute sich über 43 Punkte und ein Siemens Induktionskochfeld im Wert von 900 Euro und Christina Werner ging als Siegerin mit 44 Punkten aus dem Duell hervor. Sie nahm aus der Hand von Jürgen Mück und Plus Keller, dem Hausleiter von Angermüllers Atrium Küchenwelt, einen NEFF-Dampfgarer im Wert von 1600 Euro entgegen.

„Den kann ich sehr gut gebrauchen, denn ich koche sehr oft zuhause“, sagte Christina Werner. Die Studentin des Ernährungs- und Versorgungsmanagements war wie ihre

Kollegen während des Kochduells sehr nervös. „Mir haben beim Kochen die Hände gezittert, weil mir so viele Leute zugesehen haben“, teilte mit. „Es war aber toll, mit einem so prominenten Koch wie

*„Kochen macht tierischen Spaß. Vor allem in einer so schönen Atmosphäre“*

**Ute Hauck, Drittplatzierte beim Kochduell**

Mirko Reeh und einem so erfahrenen Koch Erec Jacobson zu kochen.“ Auch für die übrigen Gäste war das 2. Hassfurter Kochduell, dem nächstes Jahr ein 3. Kochduell folgen wird,

ein beeindruckendes Erlebnis. Denn sie konnten sich nicht nur von den Köchen inspirieren lassen. Sie wurden auch mit Champagner empfangen, durften sich an einem überaus reichhaltigen kalt-warmen Buffet vom Schlemmerservice Stürmer und dem Hotel Kolb den ganzen Abend bedienen und Getränke aller Art genießen. Dazu präsentierten verschiedene Anbieter Schmuck, italienische Schuhmode, Blumen, Patchworkarbeiten und Wellnessangebote und der Fotograf Andreas Rost von „DigitFotos“ aus Haßfurt bot den Besuchern die Gelegenheit, sich mit einem „Photobooth“ professionell fotografieren zu lassen.

**ONLINE-TIPP**  
Mehr Bilder zum Kochduell unter [www.hassfurter-tagblatt.de](http://www.hassfurter-tagblatt.de)