

Medieninformation

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft

Ihr Ansprechpartner
Dr. Frank Bauer

Durchwahl
Telefon +49 351 564 20040
Telefax +49 351 564 20007

presse@smul.sachsen.de*

23.03.2015

Beste Hobby-Sterne-Köche Sachsens gesucht

Minister Schmidt startet Kochwettbewerb „Ran an den Herd! – Wer wird Sachsens Hobby-Sternekoch-Duo 2016?“

Sachsens Hobbyköche sind zum zweiten Mal aufgerufen, ihr bestes Rezept beim Kochwettbewerb „Ran an den Herd!“ einzureichen. Bis zum 31. Juli 2015 können auf der Aktionswebseite www.ran-an-den-herd.de Lieblings- und Familienrezepte hochgeladen werden. Egal, ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch - Voraussetzung für den Wettbewerbsbeitrag sind die Verwendung sächsischer Produkte und eine Zubereitungszeit von maximal einer Stunde.

„Unsere sächsischen Landwirte und Lebensmittelproduzenten liefern beste Zutaten für Topf und Pfanne. Zudem wird selbst zu kochen immer beliebter. Um beides nachhaltig miteinander zu verbinden, rufen wir Sachsens Hobbyköche erneut an die Töpfe“, so Landwirtschaftsminister Thomas Schmidt. „Diesmal wollen wir noch mehr Hobbyköche motivieren, sich zu beteiligen. Wer sich allein nicht traut, darf diesmal gern zu zweit an den Herd treten.“

Der Wettbewerb wird im ersten Schritt innerhalb der sächsischen Regionen ausgetragen, d.h. zunächst werden die leckersten Rezepte aus dem Vogtland, dem Erzgebirge, dem Elbland, der Sächsischen Schweiz, der Oberlausitz und der Region Leipzig gesucht. Schirmherr und Sternekoch Benjamin Biedlingmaier vom Restaurant Caroussel in Dresden wählt diese anhand folgender Kriterien aus: Einsatz regionaler Produkte, Kreativität, Geschmackskombination und zeitgemäße Zubereitung. Je nach Anzahl der ausgewählten Wettbewerbsbeiträge finden in den Tourismusregionen Sachsens noch Unterausscheide statt, um das beste Koch-Duo der jeweiligen Region zu ermitteln.

Die sechs Hobbyköche-Teams werden zum Kochfinale am 17. Januar 2016 auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin eingeladen. In der Sachsenhalle auf der weltgrößten Ernährungsmesse kochen sie vor einer Fachjury unter

Hausanschrift:
**Sächsisches Staatsministerium
für Umwelt und Landwirtschaft**
Wilhelm-Buck-Straße 4
01097 Dresden

<https://www.smekul.sachsen.de>

* Kein Zugang für verschlüsselte elektronische Dokumente. Zugang für qualifiziert elektronisch signierte Dokumente nur unter den auf www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html vermerkten Voraussetzungen.

der Leitung von Benjamin Biedlingmaier und den Messebesuchern ihre Gerichte und lassen diese dann im Anschluss bewerten.

Dem Siegerteam winkt ein „Topf-Gucker-Abend“ in der Sterneküche von Benjamin Biedlingmaier inklusive einer Übernachtung für zwei Personen im 5-Sterne-Hotel Bülow Palais in Dresden.

Interessenten können sich auf www.ran-an-den-herd.de bewerben. Neben dem Rezeptnamen müssen die Zutaten für vier Personen, die Zubereitungsbeschreibung, ein Foto der Speise sowie die Bezugsquellen für die Produkte sächsischer Hersteller und Produzenten angegeben werden, mit denen gekocht wurde.

Der Aufruf zum Wettbewerb erfolgt in Verbindung mit der heute (23. März 2015) stattfindenden Fachveranstaltung REGIONALE. Sie wendet sich an Gastronomen aus Dresden und dem Umland, die mit einem ausgewiesenen Experten zu Trends in der Gastronomie diskutieren können. Die Profis aus dem Hotel- und Gastgewerbe wissen: das Ergebnis auf dem Teller des Gastes wird maßgeblich von der Qualität der Rohstoffe bestimmt. Die REGIONALE, bei der auch regionale Hersteller als Aussteller präsent sind, bietet eine Plattform zu Kontakten und Geschäftsanbahnung. Die Hersteller können Absatzförderung in eigener Sache betreiben und die Gastronomen von der Qualität ihrer Produkte persönlich überzeugen.

www.ran-an-den-herd.de

Links:

[Weitere Informationen](#)