

# Köche komponieren Menü

19. April 2018 / 02:01 Uhr

Auerstedt. Mit dem Start des Kochwettbewerbes zum Kulinarikjahr 2018 hatte der Verein Weimarer Land Tourismus vor drei Wochen eine spezielle Produktkiste an das Restaurant „Reinhardt’s im Schloss“ ausgeliefert. Gefüllt war diese ausschließlich mit regionalen Köstlichkeiten aus dem Weimarer Land: Blutwurst, Ziegenkäse, blaue Kartoffeln, Schwarzbier oder auch Zitronenthymian boten die Grundlage für die kulinarischen Kompositionen, die es zu kreieren galt.

Vergangenen Donnerstag wurde es dann ernst für Frank Reinhardt, Küchenchef des Restaurants „Reinhardt’s im Schloss“ in Auerstedt. Er durfte dem Team rund um den Kochwettbewerb sein als 3-Gänge-Menü konzipiertes Gericht vorstellen. Reinhardt hat für seine „Weimarer Land Mahlzeit“ die regionalen Produkte sowohl klassisch als auch ungewöhnlich und modern miteinander kombiniert – er greift damit den Stil auf, in dem sich die Küche des Schloss Auerstedt seinen Gästen präsentiert.

Wenn alle zehn Restaurants im Weimarer Land dem Team ihre neuen Gerichte vorgestellt haben, werden diese zum Nachkochen veröffentlicht. Außerdem besteht die Möglichkeit, die entstandenen Speisen direkt in den Restaurants zu probieren und sich selbst von der Qualität zu überzeugen. Interessierte Gäste fragen dafür nach der „Weimarer Land Mahlzeit“.

TA / 19.04.18