

Mit „Orientzauber“ Kurs auf Dubai genommen



Edeltraud Cresceri (re.) und Melany Worchel mit Juror Gerd Micheel präsentierten stolz ihr Regional-Sieger-Menü „Orientalischer Zauber“.
Foto: S. Christmann

Fünf beste Teams des großen Hobby-Koch-Wettbewerbs fahren nach Dubai.

Halle (sc). Fünf mal hatten Edeltraud Cresceri und Melany Worchel ihr Menü „Orientalischer Zauber“ daheim übel gekocht, ehe sie am vorvergangenen Samstag in der Kochschule von Micheel - Das Küchenstudio am Hansering beim Regionalausscheid des deutschlandweiten Hobby-Koch-Wettbewerbes von Siemens und dem Magazin „EatSmarter“ - dem Cooking Cup 2013 - gegen Anneliese Winkelbauer und Peter Papst antraten. Während letztere innerhalb

der vorgegebenen Zeit aus Arabischer Aioli, Avocado-Sumach-Dip, Rosenblütencreme, Salzzitronen, Riesengarnele im Kataifimantel und zweierlei Cous Cous vor dem geladenen Publikum aus den halleischen Behindertenwerkstätten ihr Menü „Sultans Mezzeh“ zauberten, dampften bei Edeltraud Cresceri und Melany Worchel die Kochtöpfe auf Hochtouren für Lammrücken mit Aprikosenfüllung, Dattelleis mit Rosenblättern, Hackfleischspieße auf Zimtstangen, überbackene Zucchini und Chermoula. Jury-Chef und Spitzenkoch Sebastian Hadrys aus Magdeburg war beeindruckt und sah

gemeinsam mit seinen zwei Jury-Mitstreitern am Ende die Köchinnen des „Orientalischen Zaubers“ vorn. Die beiden müssen jetzt für die ersehnte, den fünf Finalteilnehmern in Aussicht gestellte Reise zum Finale nach Dubai nur noch eine Hürde nehmen: das Halbfinale in Traunreuth, bei dem 20 Teams aus ganz Deutschland am Herd stehen werden. Wer jetzt Lust bekommen hat: auch im kommenden Jahr wird es wieder einen „Cooking Cup“ geben. Nähere Informationen dazu bekommt man von Julia Burau von Micheel - Das Küchenstudio, unter der Nummer 0345 - 1 31 75 26.