

## Presse-Information

16.6.2017

### Schüler kreieren in Vier-Sterne-Küche Drei-Gang-Menü

#### Hotel König Albert bietet in Zusammenarbeit mit dem Vogtländischen Knollenring Schülern der Zentralschule Adorf einzigartiges Koch-Erlebnis

Außergewöhnliches Gewusel herrschte am Mittwochnachmittag (14.6.17) in der Küche des Hotel König Albert in Bad Elster. An den Kochplatten standen Niclas Beck, Thomas Rahmig und Leon Hostelka, Schüler der Zentralschule Adorf. Gemeinsam mit ihrer Lehrerin Cornelia Wolf bereiteten sie ein Drei-Gang-Menü zu. Gleichzeitig dekorierte Leonie Träger im Garten des Vier-Sterne-Superior-Hauses, unterstützt von der früheren Kunstlehrerin Barbara Ulbrich, Tische mit Blumen. Chefkoch Josef Kloiber hatte die „jungen Kollegen“ begrüßt, Jungkoch Tobias Kad stand ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Dass die Mitglieder des Neigungskurses Kochen der Adorfer Schule das Team der Hotelküche „verstärken“ durften, war eine Anerkennung für ihre Teilnahme am Kochwettbewerb um die „Kartoffelkrone“. „Die Adorfer Zentralschüler nehmen daran regelmäßig und erfolgreich teil“, erklärt Ulrich Wenzel, Vorsitzender des Vereins Vogtländischer Knollenring Tirschendorf. Der Verein will die Tradition der Kartoffel in der Region am Leben halten und schreibt seit einigen Jahren den Kochwettbewerb für Schüler der Klassen 5 bis 10 aus. Zubereitet werden Menüs, für deren drei Gänge stets Kartoffeln oder Kartoffelprodukte verwendet werden.

„Als der Verein anfragte, ob die Jungen und Mädchen bei uns kochen können, haben wir sofort zugesagt, zeigt es doch, wie sehr unser neues Hotel im Vogtland verwurzelt ist“, sagte Michael Börner, Leiter Vertrieb und Marketing. Gemeinsam mit dem Verein hat das Hotel auch die hoteleigene König-Albert-Kartoffel auf den Weg gebracht, die in diesem Jahr erstmals im Vogtland angebaut wird.

Auch am Mittwochnachmittag standen die Knollen im Mittelpunkt der Nachwuchsköche. Als Vorspeise bereitete Leon „Kartoffeltatar mit Chips auf Salatbett“ vor. Thomas kümmerte sich um den Hauptgang „Hühnerbrüste mit Wildkräuterfüllung und dreierlei Kartoffelstampf“. Niklas ließ als Dessert „Kartoffelkuchen mit Vanille-Panna Cotta und karamellisierten Kirschen“ folgen. „Ist schon toll hier“, so der knappe Kommentar von Thomas. Viel mehr konnten die vier

wohl vor lauter Aufregung nicht sagen, zumal auch noch die 1. Vogtländische Kartoffelprinzessin Selina Kohl in die Töpfe schaute.

Nach rund drei Stunden war es geschafft. Mit ihren Kreationen gestalteten die Schüler, unterstützt von Mitarbeitern ein Buffet. Hotelgäste, Eltern und Lehrer spendeten Beifall und ließen sich die Kartoffelspeisen schmecken. Für alle Beteiligten war es ein einzigartiges Koch-Erlebnis in der Vier-Sterne-Küche des Hotel König Albert in Bad Elster.

## **Fotos**

### **Schüler-1**

Präsentieren das Ergebnis des gemeinsamen Kochens im Hotel König Albert: Cornelia Wolfram, Leonie Träger, Niclas Beck, Thomas Rahmig, Leon Hostelka, Tobias Kad und Kartoffelprinzessin Selina Kohl (von links). (Copyright: Brand-Aktuell)

### **Schüler-2**

Thomas Rahmig füllt Hühnerbrüste mit Wildkräutern für seinen Hauptgang. (Copyright: Brand-Aktuell)

### **Schüler-3**

Leon Hostelka erhält von Cornelia Wolfram Tipps bei der Zubereitung seiner Vorspeise. (Copyright: Brand-Aktuell)

### **Schüler-4**

Niklas Beck holt den Kartoffelkuchen für sein Dessert aus dem Backofen. (Copyright: Brand-Aktuell)

### **Schüler-5**

Leonie Träger (links) bereitet gemeinsam mit der ehemaligen Kunstlehrerin Barbara Ulbrich den Tischschmuck im Garten des Hotel König Albert vor. (Copyright: Brand-Aktuell)

### **Schüler-6**

Josef Kloiber, Thomas Rahmig, Tobias Kad, Cornelia Wolfram, Niclas Beck und Leon Hostelka (v.l.) bei der Zubereitung des Menüs rund um die Kartoffel. (Copyright: Brand-Aktuell)

### **Schüler-7**

Kartoffelprinzessin Selina Kohl und Gunther Dittmar vom Knollenring (rechts) schauen Thomas Rahmig (vorn) und Niclas Beck in der Vier-Sterne-Küche zu. (Copyright: Brand-Aktuell)

**HKA Bad Elster Hotel Betriebs GmbH**

Carl-August-Klingner-Straße 1

08645 Bad Elster

Tel. +49/ (0)37437/ 540 0

[info@hotelkoenigalbert.de](mailto:info@hotelkoenigalbert.de)

[www.hotelkoenigalbert.de](http://www.hotelkoenigalbert.de)

**Presse-Kontakt Regionale Medien**

Gunther Brand

**Medienbüro Brand-Aktuell**

Stöckigter Straße 30 b

08606 Schloditz

Tel. 037421/ 2 88 16

Mobil 0170/ 34 24 267

[g.brand@brand-aktuell.com](mailto:g.brand@brand-aktuell.com)

[www.brand-aktuell.com](http://www.brand-aktuell.com)