

Zweite Parmigiano Reggiano X-Mas Challenge ruft zum Kochen mit dem italienischen Traditionskäse auf

Veröffentlicht am: 07.10.2014, 9:38

Pressemitteilung von: **Gourmet Connection GmbH // Vanessa Nühren**

Der Herbst kommt, die Tage werden kühler, und was liegt da für junge Köche näher, als Zeit in der Küche zu verbringen und Rezepte auszutüfteln. Wer kreativ ist, seinen Küchenstil gerne präsentiert und den Vergleich mit Kollegen nicht scheut, für den ist die Parmigiano Reggiano X-Mas Challenge genau der richtige Wettbewerb. Alle Köche zwischen 18 und 30 Jahren können sich mit einem selbst kreierten Parmesanrezept bewerben. Beim Finale in Frankfurt wird der Sieger von einer Fachjury gewählt und darf sich auf hochwertige Gewinne freuen, unter anderen ein Topfset von Lagostina, Messer aus der Serie Chroma type 301 - Design by F.A. Porsche und einen halben Laib Parmesan.

Frankfurt, Oktober 2014. Es heißt wieder: Ran an den Käse! Denn bei der zweiten Parmigiano Reggiano X-Mas Challenge ist auch in diesem Jahr alles erlaubt. "Der Kreativität der Jungköche ist von unserer Seite keine Grenze gesetzt. Wichtig ist uns nur, dass Parmigiano Reggiano im Gericht verwendet wird. Und schmecken sollte es natürlich auch", erklärt Bettina Meetz, Vertreterin für Parmigiano Reggiano in Deutschland. Wer zwischen 18 und 30 Jahre alt ist, sich gerade in der Ausbildung befindet oder schon als Koch arbeitet, kann bis zum Bewerbungsschluss am 10. November sein weihnachtliches Parmigiano-Reggiano-Rezept einreichen.

Unter allen Einsendungen werden die drei besten Rezepte ausgewählt, die Finalisten werden am 24. November nach Frankfurt eingeladen. An diesem Abend kochen sie im Restaurant von Sternekoch Carmelo Greco ihre Gerichte noch einmal für die hochkarätige Expertenjury, der Sieger des Wettbewerbs darf ein Jahr den Titel "Winner Parmigiano Reggiano X-Mas Challenge" tragen. Der Erstplatzierte erhält einen halben Laib Parmesan, was etwa 20 Kilo entspricht, zudem bekommt er ein hochwertiges Kochgeschirrset der Profiserie Accademia der italienischen Kultmarke Lagostina und ein Messerset der Testsieger-Serie Chroma type 301 - Design by F.A. Porsche von kochmesser.de. Auf den Zweitplatzierten wartet ein Tranchierset, der Drittplatzierte gewinnt ein Kochmesser der gleichen Serie. Alle drei Finalisten bekommen außerdem ein Jahresabonnement der Zeitschrift Food Service.

"Der Wettbewerb ging im letzten Jahr sehr knapp aus, weil alle Gerichte kreativ umgesetzt waren und auf hohem Niveau gekocht wurde. Ich bin schon gespannt, mit was uns die Teilnehmer in diesem Jahr überraschen und wie sie den Parmesan einsetzen", erklärt Sternekoch Carmelo Greco aus Frankfurt. Greco ist nicht nur gebürtiger Italiener und mit Parmigiano Reggiano bestens vertraut, er ist auch Teil der Jury. Neben ihm und Kollege Thomas Haus vom Frankfurter Restaurant Goldman sitzen der Geschäftsführer des Umschau Verlags und freie Foodjournalist Ingo Swoboda, Barbara Schindler vom Branchenmagazin Food Service, FAZ-Autor Martin Maria Schwarz und George Henrici für den italienischen Premium-Kochgeschirrhersteller Lagostina in der Jury. Des weiteren gehören Weingroßhändler und Delikatessenfachmann Guido Giovo, Gastrokritikerin Andrea Möller, Cornelia Liederbach vom Magazin Chefs!, der renommierte Blogger und Sternefresser Tilmann Au, Foodexpertin Susanne Drexler und Bettina Meetz für Parmigiano Reggiano zum ausgewählten Fachgremium.

Parmigiano Reggiano wird ausschließlich in einem genau definierten Ursprungsgebiet zwischen Po und Appenin hergestellt, der sogenannten "zona d'origine". Er wird nach traditionellem Verfahren in Italien hergestellt, dabei wird nur rohe Milch von Kühen verwendet, die mit Futter aus der heimischen Landwirtschaft sowie pflanzlicher Viehnahrung gefüttert werden. Nach der zwölfmonatigen Mindestreifzeit wird jeder Laib einer Expertise unterzogen und erhält erst nach positiver Beurteilung

das Gütesiegel in Form eines Brandzeichens mit dem Schriftzug "Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela". Die geschützte Ursprungsbezeichnung, die jeder echte Parmigiano Reggiano trägt, gewährleistet, dass der seit dem Jahr 1200 hergestellte Hartkäse nach alter norditalienischer Tradition in Handarbeit zur Reife gebracht wird.

Bewerbungsunterlagen und weitere Informationen zum Wettbewerb finden Sie auf www.gourmet-connection.de/parmigianoreggiano

Bewerber richten sich mit ihrem Rezept und den vollständigen Unterlagen bis zum 10. November an parmesan@gourmet-connection.de

Pressekontakt:

Marie Therese Heiser

Gourmet Connection GmbH

Münchener Straße 45

60329 Frankfurt

+49 - (0)69 - 25 78 128 - 19

mheiser@gourmet-connection.de

www.gourmet-connection.de

Pressekontakt

Frau Vanessa Nühren
Praktikant

Gourmet Connection GmbH

Münchener Str 45
60329 Frankfurt am Main, Deutschland

Telefon: +49 - 69 - 25 78 12 8 - 0

E-Mail: vnuehnen@gourmet-connection.de

Website:

Firmenportrait

Gourmet Connection ist eine international tätige Marketing- und Kommunikations-Agentur mitten in Frankfurt, die sich auf die Bereiche Essen & Trinken, Genuss, Hotellerie & Tourismus mit kulinarischem Schwerpunkt und Lebensart spezialisiert hat. Wir bieten innovative Marketing- und Kommunikationslösungen für die Märkte in Deutschland, Österreich und der Schweiz an, um Menschen und Marken nachhaltig in Szene zu setzen.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>