

Entscheidung im BORA Kochwettbewerb:

Erich Hartl Sieger im Finale „Deutscher Meister der Hobbyköche 2016“

Raubling. BORA Lüftungstechnik GmbH, Johann Lafer und der TEUBNER Verlag kürten am Sonntag, den 9. Oktober 2016, den Sieger des BORA Kochwettbewerbs „Deutscher Meister der Hobbyköche 2016“ in einem großen Finale in Raubling. Die Konkurrenz war stark, die Jury anspruchsvoll und der Sieger stolz und glücklich: Erich Hartl aus Trostberg hat sich nach einem langen Tag am Herd mit seinem eigens kreierten Drei-Gänge-Menü den begehrten Titel verdient erkocht und sich so gegen seine Konkurrentinnen Verena Leister (2. Platz) und Carolin Adam (3. Platz) durchgesetzt.

2015 hatte BORA zusammen mit Johann Lafer und dem TEUBNER Verlag den hochkarätigen Kochwettbewerb für Hobbyköche ins Leben gerufen. Auch in diesem Jahr wurden ausschließlich exzellente Menüs in den Wettbewerb eingereicht, die von der Expertise der Teilnehmer zeugten und die Jury vollauf begeisterten. So schwärmt BORA Gründer und Juror Willi Bruckbauer: „Die eingereichten Rezepte sind auf extrem hohem Niveau. Die Teilnehmer spielen in der ersten Liga der deutschen Hobbyköche.“

Die drei Finalisten kochten im stylischen Werkhaus in Raubling mit ihren Küchenhelfern konzentriert, hochprofessionell und dabei in entspannter, lockerer Atmosphäre über viele Stunden. Ihre individuell kreierten Drei-Gänge-Menüs, die – egal in welcher Kombination – einen vorgegebenen Warenkorb enthalten mussten, präsentierten sie dann Gang für Gang der Jury, die diese gewissenhaft, neugierig und konzentriert prüfte. Auch während der Arbeit am Herd bewerteten die drei Jury-Mitglieder Willi Bruckbauer, Johann Lafer und Bernhard Kellner (TEUBNER Kochbuchexperte) bereits die Arbeitsweise und Kunst am Herd und plauderten dabei angeregt über die geteilte Leidenschaft: Das Kochen.

Die knappe Entscheidung traf die Jury erst nach einer langen, intensiven Sitzung. Grund zu feiern gab es im Anschluss für alle Beteiligten, als Johann Lafer köstliche Steaks zauberte und der anstrengende Tag einen gemütlichen und feierlichen Ausklang fand.

Das Siegermenü von Erich Hartl:

Vorspeise: Wasserquartett von Hamachi, Scallops, Lachs und Kaisergranat

Hauptgang: Gamsrücken in Pfefferkrokant, Honig-Brombeer-Sauce, Rote Bete-Püree und dreierlei Knödel

Nachspeise: Gebackenes Schokoladen-Mousse mit Kräuterfrischkäse



Sieger Erich Hartl (vorne im Bild), seine Mitstreiterinnen Carolin Adam (3. Platz) und Verena Leister (2. Platz) sowie die Jury um Bernhard Kellner, Willi Bruckbauer und Johann Lafer (v.l.)

Zum Unternehmen:

Die BORA Lüftungstechnik GmbH mit Sitz im oberbayerischen Raubling entwickelt und vertreibt seit 2007 erfolgreich Kochfeldabzugssysteme, die dank einer patentierten Technik den Dunst nach unten abziehen. Die innovativen Produktlinien BORA Basic, BORA Classic und BORA Professional – ausschließlich Downdraft-Systeme – werden weltweit in 28 Ländern vertrieben.

Die Vision von BORA Gründer Willi Bruckbauer ist das Ende der Dunstabzugshaube. Die Vorteile des von ihm entwickelten Patentes: die hochwertigen Systeme sind effektiver als herkömmliche Hauben, extrem leise, energiesparend und leicht zu reinigen. Sie erlauben der Küchen-Architektur maximale Planungsfreiheit bei freier Sicht.

Bereits 2009 erhielt das Unternehmen die erste Auszeichnung im Rahmen des Innovationswettbewerbs „365 Orte im Land der Ideen“, gefolgt vom Deutschen Gründerpreis, red dot award, Plus X Award, German Design Award, Iconic Award, German Brand Award u.a.

Weitere Informationen unter www.bora.com.

Ansprechpartner:

Kludia Meinert
kludia.meinert@derks-bmc.de
Tel. 089-7599905-11

derks brand management consultants
Strähuberstr. 18
81479 München
www.derks-bmc.de