



KOCH-WETTBEWERB

# Hobbykoch 2013 gesucht

Die Küchenlust-Saison 2013 ist eröffnet. Die Bewerbungsfrist läuft. Um den Hauptgewinn – eine Traumküche – wird diesmal beim Finale am 6. Dezember im Waldschlösschen in Schleswig gekocht.



**Kochen macht glücklich:** Für die Finalistinnen 2012, Anika Kammer (li.) und Kristin Frank, war die Küchenlust ein großer Gewinn.  
SYLTPICTURE

VON ANJA WERNER

Ihre Kochkünste werden immer wieder von Freunden und der Familie gelobt? Sie bewirten gerne Gäste? Dann sollten Sie sich unbedingt bei unserer Küchenlust bewerben. Denn genau für die Frauen und Männer, die mit Genuss an Töpfen und Pfannen zaubern und andere kulinarisch verwöhnen, ist der landesweite Kochwettbewerb gedacht, zu dem nun das Unternehmen Fördeküchen und das *Schleswig-Holstein-Journal* auch in diesem Jahr aufrufen. Schon einige Male ist es passiert, dass diejenigen, die an ihren Kochfertigkeiten „gar nichts Besonderes“ fanden, im Finale gelandet sind und um eine Traumküche von Förde-Küchen im Wert von 10000 Euro gekocht, diese sogar gewonnen haben. Wenn das keine Motivation ist. Also ab an den Schreibtisch oder PC, um sich schriftlich oder per E-Mail zu bewerben, alles Wichtige dafür steht im Infokasten.

Das Küchenlust-Team freut sich darauf, möglichst viele Schleswig-Holsteiner und ihre Koch-Leidenschaften kennen zu lernen. Denn schmackhaftes, in Gemeinschaft ge-

nossenes Essen tut Körper und Seele gut. So manch' freudiges Ereignis wird durch einen Gaumenschmaus erst zum Fest. Und mancher Kummer sieht nach einem guten Essen schon nicht mehr so schlimm aus. Gemeinsame Mahlzeiten geben Familien und Freunden die Chance, sich zu begegnen, und viele Pläne werden bei einem kulinarischen Genuss geschmiedet.



Die Hobbyköche, die diese Erlebnisse ermöglichen, sollen durch die Küchenlust wertgeschätzt werden. Acht von ihnen wird eine Jury aus allen Bewerbungen auswählen. Wir wollen diesen Frauen und Männern beim Kochen über die Schulter schauen, sie und ihre Begeisterung fürs Kochen in unserem *Journal* vorstellen. Aus diesen acht werden dann durch das Votum unserer Leser und der Jury

die zwei gewählt, die am 6. Dezember um den Hauptpreis – die Traumküche – kochen.

Dafür wird diesmal im Waldschlösschen in Schleswig eine Show-Küche aufgebaut. Beim Gründungsmitglied des Schleswig-Holstein Gourmet-Festivals werden seit vielen Jahren höchste Ansprüche an die Küche gestellt. Als überzeugtes Feinheimisch-Mitglied legt das Team rund um Küchenchef Matthias Baltz besonderen Wert auf regionale Produkte.

„Nicht nur emotional sind wir mit unserer Heimat stark verbunden: In unserer Küche werden überwiegend regionale Produkte verarbeitet, darunter fangfrischer Fisch, Wild aus den hiesigen Wäldern, Fleisch von hiesigen Landwirten sowie Backensholzer Käsespezialitäten“, sagt Hans-Werner Behmer, Geschäftsführender Gesellschafter des Vier Sterne Superior-Hauses. Sogar die aromatischen Kräuter für die Küche werden auf hoteleigenen Beeten geerntet, von Marion Behmer, der Ehefrau des Hotelbesitzers. Beide Behmers sind zudem passionierte Jäger, die das Wild für ihre Küche direkt an der Jagdstrecke erwerben.

Wild passt bestens in die Koch-Saison, in die unser Koch-Wettbewerb fällt. Doch die Küchenlust 2012 wurde nicht durch einen wilden Teller, sondern einen delikaten Lachs entschieden, zubereitet durch Anika Kammer aus Kappeln. Knapp war der Vorsprung der lebensbejahenden, zweifachen Mutter von der Schlei vor der Flensburger Lehrerin Kristin Frank. Von der Bewerbung bis zum Finale war für Anika Kammer die Küchenlust ein großer persönlicher Gewinn. „Es gab unvergessliche Momente und Erlebnisse. Ich kann nur jedem, der gerne kocht, empfehlen, sich nun zu bewerben“, schwärmt die 38-Jährige. Und für auch Kristin Frank hat unser Koch-Wettbewerb einen positiven Schub gebracht. Die Pädagogin wollte unbedingt gewinnen, um ihrer Schule eine neue Küche zu spendieren. „Es ist so wichtig, junge Menschen zu motivieren, gemeinsam und gesund zu kochen – ein Gewinn fürs ganze Leben“, sagt die Lehrerin der Flensburger Ostseeschule. Doch über einen Umweg – eine Tombola – kam ihre Schule durch die engagierte Pädagogin dann doch noch zu einer neuen Küche. „Auf diesem Weg wurde es noch mehr unsere Küche. Ohne die Küchenlust hätte es dieses tolle Projekt nicht gegeben“, sagt Kristin Frank. Zwei Beispiele, die zeigen, was unser Kochwettbewerb bewegen kann – die Chance dafür besteht nur für diejenigen, die sich bewerben. ●

#### KOCH-WETTBEWERB SO BEWERBEN SIE SICH

**1.** Rezepte für ein dreigängiges Menü, in dem hauptsächlich Produkte aus Schleswig-Holstein verarbeitet werden, aufschreiben.

**2.** Kurzer Steckbrief zur eigenen Person (Beruf, Alter – mindestens 18 Jahre), in dem auch etwas über die Kochleidenschaft und die Ausstattung der eigenen Küche zu lesen ist.

**3.** Foto (wenn möglich)

**Das alles an:**

Per E-Mail: [Kuechenlust@shz.de](mailto:Kuechenlust@shz.de)

Oder schriftlich an:

Schleswig-Holsteinischer Zeitungsverlag

Schleswig-Holstein Journal,

zu Hand Britta Pilz

Stichwort: Küchenlust

Fördestraße 20, 24944 Flensburg

Einsendeschluss: 27. September

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

**Und so läuft der Wettbewerb:**

Unter den Einsendungen wählt die Jury acht Kandidaten. Diese werden in ihren Küchen besucht. Ab 19. Oktober stellt das Schleswig-Holstein Journal die acht Auserwählten vor. Dann stimmen die Leser über die zwei ab, die beim Finale in Schleswig um die Traumküche im Wert von 10 000 Euro kochen dürfen. Auch der Zweitplatzierte wird mit einer tollen Überraschung belohnt. ●



D A M A L S

## Tödliche Feile

Am 10. September 1898 erstach der italienische Anarchist Luigi Lucheni die Kaiserin von Österreich.

VON HARRY D. SCHURDEL

„Majestät sank zur Erde. Völlig lautlos. Ich konnte sie nicht halten. Ihren Kopf stützend, sank ich mit ihr in die Knie. „Was ist denn mit mir geschehen?“, fragte sie. Das waren ihre letzten Worte. Ich schob das Hemd beiseite und entdeckte in der Herzgegend eine kleine Wunde. Ein Tropfen gestocktes Blut klebte an ihr. In diesem Augenblick stand die lähmende Wahrheit vor mir: Die Kaiserin war erdolcht worden!“

Diese Worte schildern die letzten Minuten einer der eindrucksvollsten Frauengestalten des 19. Jahrhunderts: jener der bayerischen Prinzessin Elisabeth, der Kaiserin von Österreich und Königin von Ungarn, Gemahlin Kaiser Franz Josephs I. (1848-1916). Hierzulande ist die Monarchin seit den „Sissi“-Filmen der 1950er-Jahre so verklärt wie unvergessen.

Man schrieb den 10. September 1898. Einen Tag zuvor war Elisabeth inkognito als „Gräfin von Hohenembs“ in Genf angekommen. Sie logierte im „Hôtel Beau-Rivage“. Am nächsten Morgen wollte die 60-jährige Monarchin per Schiff nach Montreux weiterreisen. Auf dem Weg zur Anlegestelle machte sie noch einen Spaziergang am Quai du Mont Blanc, begleitet von ihrer Hofdame Gräfin Imra Sztáray (1864-1940), von der auch eingangs zitierter Augenzeugenbericht stammt.

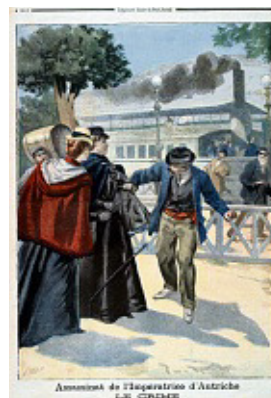


Illustration des Attentats auf die Kaiserin von Österreich. PETIT JOURNAL/PARIS

Plötzlich stürmte ein Mann auf die Kaiserin zu und rammte ihr einen spitzen Gegenstand mitten ins Herz – eine Feile. Der Attentäter war der italienische Anarchist Luigi Lucheni. Eigentlich hatte sich Lucheni, der sich 1910 im Gefängnis erhängte, ein anderes Mordopfer auserkoren, den Prinzen Henri Philippe d’

Orléans (1867-1901). Doch der französische Adlige hatte seine Reisepläne geändert. Da kam dem Aristokratenhasser die österreichische Kaiserin gerade recht. Hatte doch eine Zeitung das Inkognito der „Gräfin Hohenembs“ gelüftet, sodass der Attentäter von ihrer Ankunft wusste. Der Tod der österreichischen Kaiserin erschütterte ganz Europa. Elisabeths Leichnam wurde im „Hôtel Beau-Rivage“ aufgebahrt – übrigens in jenem Haus, in dem 89 Jahre später, am 11. Oktober 1987, der schleswig-holsteinische Ministerpräsident Uwe Barschel zu Tode kam.

Am 11. September 1898 ging aus Wien ein Sonderzug nach Genf ab, der die sterblichen Überreste der Kaiserin heimholen sollte. Sechs Tage später bewegte sich der imposanteste Trauerzug, den Wien je gesehen hatte, zur Kapuzinergruft, der Begräbnisstätte der Habsburger Herrscher, in der Elisabeth feierlich beigesetzt wurde. Über dem in der Hofburg aufgebahrten Sarg war Kaiser Franz Joseph zwei Tage zuvor tränenüberströmt zusammengebrochen. Schwer gebeugt erhob er sich und sagte zu seiner Begleitung: „Sie wissen gar nicht, wie ich diese Frau geliebt habe.“ ●

**AEG**  
perfekt in form und funktion

## SONDERAKTION

# GERÄTE- KRAFTPAKET

BESTEHEND AUS:

INDUKTIONS-KOCHFELD

← 80 CM BREIT →



MAXIKLASSE  
BACKOFEN

A<sup>-20%</sup>

EXTRA GROSSER GARRAUM



\*20% sparsamer (nur 0,79 kWh) als der Grenzwert (-1,0 kWh) zur Energieeffizienzklasse A (bei EN 50304/EN 60050)

VOLLINTEGRIERTER  
GESCHIRRSPÜLER

LUXUS-AUSSTATTUNG

3 TOP-GERÄTE

A<sup>++</sup>

ZUSAMMEN NUR

**999** € STATT ~~2498,-~~



**INKLUSIVE**  
2 JAHRE  
EXTRA GARANTIE

**AEG**  
perfekt in form und funktion

AKTION nur erhältlich in Verbindung mit dem Kauf einer neuen, frei geplanten Küche.

FÖRDE-KÜCHEN

Bezahlbarer  
**LUXUS**  
für Ihre Küche

**AKTIONS-  
VERLÄNGERUNG**  
bis 14.09.13  
Nutzen Sie  
diese einmalige  
Gelegenheit!

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



**FÖRDE  
KÜCHEN** M. KANIA

...und der Norden kocht!

- Westerallee 149 • **24941 Flensburg** • Tel. 04 61 - 50 00 00 - 0
- Baltic-Center • Liebigstr. 5-7 • **24223 Schwentinental** • Tel. 0 43 07 - 836 10
- Jacobsrade 34-36 • Gewerbegebiet • **22962 Siek** • Tel. 0 41 07 - 877 60 - 0