

Jeder Koch will scharf sein

Die Kunst des Messerschleifens



Den Teilnehmern wurde gezeigt, wie sie ihren Messern wieder neuen Schliff geben können.

Die Kunst des Messerschleifens ist eine langjährig erlernte, sensible Facharbeit, die geschickte, einfühlsame Hände, Geduld und ein gutes Auge verlangt. In dieses Handwerk konnte man an zwei Tagen, in einem vom Vatel Club Luxembourg organisierten Kurs, hereinschnuppern. Frau Herder, Herr Takada und Herr Wake zeigten den Teilnehmern

innerhalb von vier Stunden, wie Sie Ihren Messern wieder neuen Schliff geben können.

Fasziniert und zielstrebig versuchten die Teilnehmer sich an diesem schweren Handwerk. Das Resultat konnte sich aber zeigen lassen, da jeder es fertigbrachte einer erblassten Klinge wieder Leben einzuhauchen. Weiter ging es mit „Culina

Japan“, einer Präsentation der japanischen Basisküche und deren Produkten, für eine ganze Küchenbrigade. Im Großen und Ganzen waren die zwei Tage Weiterbildung ein Erfolg für all Teilnehmer.

www.messer-mit-tradition.de
www.culina-japan.com

Die Liebe zum Kochen

Vorstellung des Kochs Pit Wanderscheid

Der 25-jährige Pit Wanderscheid arbeitet zurzeit als Küchendirektor bei Massen Gastronomie, wo er sieben Restaurants mit über 35 Köchen leitet. Seine Oma hat ihm die Liebe zum Kochen vererbt, denn sie war die beste Köchin zu Hause und hat ihm als Kind gezeigt, mit wieviel Lieb kochen verbunden sein kann und wie gut Gerichte schmecken können. Das Thema ließ ihn dann nicht mehr los und führte ihn so zur Hotelfachschule in Diekirch.

Wie würdest du einem Jugendlichen deine Arbeit und deine Leidenschaft schmackhaft machen?

Die Wertschätzung von Essen und/oder gutem Essen muss man den Jungen Leuten heute, so glaube ich, beibringen. Am besten beweisen mit wie wenig Aufwand oft ein gutes Essen zustande kommt. Und oft bei solchen Erfolgserlebnissen, kommt die Leidenschaft ganz von alleine.

Was ist deine Küche? Was kochst und isst du am liebsten?

Die Säulen meiner Küchen sind immer Französisch, gute Soßen, tolle Gewürze und gutes Handwerk, dazu kommt dann aber die Genialität der Japaner: Frische, gute Grundprodukte, Natur belassen, Saisonal und keine Komponenten auf dem Teller, die keine Geschichte hat oder keinen Sinn macht.

Mit welchem Gericht, würdest du deine Liebsten verzaubern?



Zuhause wird nicht gezaubert sondern mit viel Liebe gekocht und entspannt, bald im Winter gibt es öfter ein leckeres Steinpilz Risotto.

Wie würdest du dich in drei Stichworten beschreiben?

Fair, Präzise, Streng

Was waren die größten Herausforderungen bei deinem Job?

In den vielen Sternerestaurants in meiner Laufbahn, mich immer wieder zu beweisen und neu zu entfalten in vielen Ländern und verschiedenen Kontinenten. Dazu dann auch, dass

mein Privatleben nicht zu kurz kommen soll.

Worauf kommt es für dich beim Kochen wirklich an?

Mit den besten mitkochen und einer von diesen zu sein, natürlich auch so viel wie möglich Leuten ein perfektes, schönes Erlebnis zu bieten. Dazu immer wieder die Perfektion an den Tag zu legen dass man das fast Unmögliche, möglich macht.

Wenn ein Gast das erste Mal in deinem Restaurant zu Gast ist, wie würdest du es beschreiben, was sie bei dir erwarten?

Das absolute Ziel meiner Restaurants ist die volle Zufriedenheit, kulinarisch wie auch persönlich. Ob in unserem Gastronomischen Restaurant als auch in den anderen, muss das Package passen, für jeden Kunden!

Wer ist dein Vorbild in der Küche?

Paul Bocuse

Welche Utensilien sind in deiner Küche unverzichtbar?

Eine Fingerpalette, Löffel und ein gutes Messer auf jeden Fall.

Welche drei Lebensmittel müssen immer vorrätig sein?

Salz, frische Kräuter, Butter.

Formation professionnelle

Lycée technique hôtelier Alexis-Heck

Ainsi, les membres de la communauté scolaire partagent tous la même passion. Le LTHAH prépare à la vie active par une formation professionnelle pratique et théorique à l'école et des stages pratiques en entreprise. La TIHO1 du LTHAH propose un filet de daurade sauté, sauce au vin blanc servi avec un fenouil braisé, une duxelles de champignons et des pommes persillées.

Recette pour quatre personnes

- 4 filets de daurade
- un filet huile d'olive
- une branche de thym
- 250 ml fumet de poisson
- 10 g roux
- 100 ml crème
- 1 citron
- sel/poivre
- 400 g fenouil
- un filet huile d'olive
- sel/poivre
- 400 g champignons hachés
- 20 g échalotes ciselées
- 10 g beurre
- 30 ml vin blanc
- 1 citron
- 20 g mie de pain
- sel/poivre

Faire suer au beurre les échalotes avec les champignons. Citronner et assaisonner. Ajouter le vin blanc et réduire à sec. Terminer avec la mie de pain et



Un filet de daurade sauté, servi avec un fenouil braisé. (PHOTO: C.)

rectifier l'assaisonnement. Couper le fenouil finement en lanière et faire suer à l'huile d'olive. Ajouter un trait d'eau et assaisonner. Laisser cuire doucement à couvert. Faire réduire le fumet et lier au roux. Crémer et rectifier l'assaisonnement avec un trait de jus de citron. Faire chauffer l'huile dans la poêle et poser les filets côté peau dans l'huile d'olive. Cuire à l'unilatéral puis assaisonner. À la fin de cuisson retourner les filets et poser sur du papier. Dresser les ingrédients sur l'assiette.



La TIHO1 du LTHAH propose une recette succulente. (PHOTOS: C.)

Bib Gourmand 2016:

Cinq nouvelles adresses pour le Luxembourg

Dans l'édition 2016 du Bib Gourmand, le Luxembourg est représenté avec cinq nouvelles adresses et dix confirmés.

Le Bistro 1865 à Clervaux, Le Parc Le'h à Dudelange, l'Hôtel-Restaurant Dahm à Erpeldange, le Bick Stuff et le Mamma Bianca à Luxembourg ont été

choisi et ont pu rejoindre le Brimer au Grundhof, La Bergamote, le Kamakura et le Mi et Ti à Luxembourg, le Joël Schaeffer à Mertert, le Bonifas à Nospelt, le Two6Two à Strassen, Les Timandines à Troisvierges, le Du Vieux Château à Wiltz et l'Ecuelle à Wilwerdange dans la liste du Bib Gourmand.

UNE SILHOUETTE ET UN SAVOIR-FAIRE D'ANTAN
Goûtez à la baguette à l'ancienne...



Le goût, c'est tout.

En vente exclusivement chez **Cactus**