



BZ Langenthaler Tagblatt
4900 Langenthal
062/ 919 44 44
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'718
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 581,010
Abo-Nr.: 3003699
Seite: 2
Fläche: 48'600 mm²

Auberge-Team gewinnt den Berner Kitchen Battle



Siegreich: Das Team um Florian Stähli (Mitte) mit Marc Dietrich (links; Hotelfachschule Luzern) und Thomas Messerli (Restaurant Brücke, Niedergösgen). Es fehlt im Bild Anna Gräub, Lernende in der Auberge.

LANGENTHAL Aus einem Warenkorb mit etwelchen Zutaten zauberten sie ein mehrgängiges Menü und ein Amuse-Bouche: Der Langenthaler Florian Stähli stellte mit seiner Crew in Bern seine Künste unter Beweis – und überzeugte Jury wie Publikum.

«Jede Menge Spass, eine gute Erfahrung, Nervenkitzel pur»: So hat Florian Stähli die Teilnahme am Berner Kitchen Battle erlebt. Der Koch, der dem Langenthaler Restaurant L'Auberge letztes Jahr einen weiteren Gault-Mil-lau-Punkt erkochte, hat mit seinem vierköpfigen Team die dies-jährige Ausgabe des Kochwettbe-

werbs im Stufenbau in Ittigen ge-wonnen.

Nach zwei Vorausscheidungsrunden am Donnerstag und Freitag schaffte es das «Team Auberge» schliesslich in den Final, der am Samstagabend ausgetragen wurde. Die Langenthaler Crew trat dort gegen ein Team aus dem Restaurant zum blauen Engel in

Bern an – und konnte sich im Battle schliesslich gegen die Berner durchsetzen.

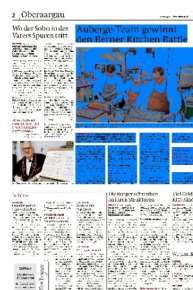
Drei Gänge sind gefragt

Im Rahmen des Kitchen Battle erhielten beide Teams einen Warenkorb, dessen Inhalt sie erst am selben Tag kennen. Die Herausforderung bestand darin, aus den Zutaten live ein dreigängiges Menü sowie ein Amuse-Bouche zuzubereiten – und zwar eines, das die Jury und das Publikum mehr

Datum: 15.11.2016

BZ LANGENTHALER TAGBLATT

BZ LANGENTHALER TAGBLATT.CH



BZ Langenthaler Tagblatt
4900 Langenthal
062/ 919 44 44
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'718
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 581,010
Abo-Nr.: 3003699
Seite: 2
Fläche: 48'600 mm²

überzeugen kann als die Kreationen des Gegnerteams.

Im Final arbeiteten die Crews unter anderem mit Kalbsleber, Rindsschulter, Champignons, Quitten und Kakaopulver. Das «Team Auberge» servierte schliesslich aussergewöhnliche Kreationen wie Saiblingtatar, Buchweizen-Pilzpraline oder eine Quarkmousse.

Die fünfköpfige Jury sowie 166 Testesser kürten die Langenthaler am Samstagabend schliesslich zum Siegerteam.

Für einen guten Zweck

Der gastrokulturelle Anlass wird jeweils im Herbst für einen guten Zweck durchgeführt: Die Erlöse fliessen in die Projekte von Cuisine sans frontières. Diese Non-Profit-Organisation setzt sich für

«Jede Menge
Spass, eine
gute Erfahrung,
Nervenkitzel pur.»

Florian Stähli, Auberge-Koch
kultur- und kommunikationsfördernde Treffpunkte in Krisengebieten ein. Seit 2009 organisiert sie den Benefizanlass zusammen mit der Roten Fabrik. *chh/cd*