

WestSpiel informiert: Restaurant „inside“ gewinnt TV-Küchenwettstreit

„Mein Lokal, Dein Lokal“ in Duisburg

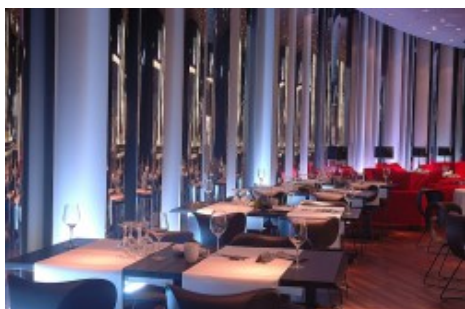


Ließen es sich nicht nehmen, die letzte „Duisburger“ Folge von „Mein Lokal Dein Lokal“ gemeinsam im „inside“ zu schauen und anschließend Konrad Casciani (Mitte) zum Sieg zu gratulieren – Dimitros Kampas (links, Zur Laterne) und José Carlos Barreiras da Ponte (Brasil Live). (Foto: Manfred Schneider)

Duisburg, 8. Dezember 2014. Strahlende Gesichter im „inside“: Im Wettbewerb „Mein Lokal, Dein Lokal“ bei kabel eins errang das Gourmet-Restaurant den ersten Platz. Fünf bekannte Duisburger Restaurants hatten sich einen spannenden Küchen-Contest geliefert. Der Pfiff bei dem TV-Format: Die Konkurrenten bilden selbst die Jury. Nach der Finalsendung am 5. Dezember wurde das „inside“ im CityPalais zum Sieger

gekürt. Jetzt können sich auch die Gäste freuen: Im Januar wird einen Monat lang das köstliche Sieger-Menü serviert.

„Der Fernseh-Wettkampf war spannend und hat allen viel Spaß gemacht“, freut sich Geschäftsführer Konrad Casciani. „Hut ab vor unseren Konkurrenten – allesamt tolle Gastronomen.“ Chefkoch Gregor Schuber und Restaurantleiter Sergio Germano strahlten ebenfalls über die Lorbeeren. Gemeinsam mit Casciani nahmen sie die Auszeichnung entgegen, verbunden mit 3.000 Euro Siegprämie.



Restaurant inside in der Spielbank Duisburg.
(Foto: WestSpiel)

Verantwortlich für das Votum waren die anderen Lokal-Matadore – „Brasil Live“, „Renzis“, „Waldborn“ und „Zur Laterne“. Denn bei dem TV-Wettkampf kämpften Restaurantchefs um den Sieg, bekochten ihre Konkurrenten und lassen sich deren Essen auf der Zunge zergehen. Die Duisburger besuchten sich eine Woche lang gegenseitig, orderten Probe-Essen und gaben ihr Urteil ab. Bewertet wurden auch Ambiente, Service, und das Preis-Leistungs-Verhältnis. „Wir haben uns kennen und schätzen gelernt“, stellt Casciani fest.

Bei den Gewinnern im „inside“ herrscht Begeisterung. „Wir wollen unsere Freude mit unseren Gästen teilen“, verkündet Küchenchef Schuber. Die können sich nun auf ein kulinarisches Highlight freuen: das Siegermenü „Mein Lokal, Dein Lokal“. Schuber hat es aus den Köstlichkeiten komponiert, die von Duisburgs Top-Gastronomen am besten bewertet wurden:

- Gegrillte Jakobsmuscheln mit Saté von Feigenkaffee und Mango
- Filet vom Hereford-Rind mit Trüffeljus, grünem Spargel und Kartoffel-Olivenschaum
- Bananenküchlein mit Passionsfruchtschaum und Schoko-Chili-Eiscreme

Das Drei-Gänge-Menü wird im Januar für 48 Euro angeboten.
Höchst lecker, meinen jedenfalls die Duisburger TV-Köche.