

## Platzierungen des 3. Berliner Taugé-Kochwettbewerbs 2009

24.09.09

- 1. Platz Harriet Kulinski, Van der Falk Hotel Berliner Ring
- 2. Platz Deborah Bertram, Frühsammers Restaurant
- 3. Platz Christoph Prentzlin, Hotel Intercontinental
- 3. Platz Mike de Boer, ROC van Amsterdam, Niederlande
- 3. Platz Florian Schrank, Van der Falk Hotel Berliner Ring

Teilnehmer:

Berlin

1.	Deborah Bertram, Frühsammers Restaurant	7
2.	Annika Piekarski, Maritim Pro Arte	8
3.	Christina Winkel, Maritim Pro Arte	8
4.	Katharina Hohnschopp, Hotel Crowne Plaza	8
5.	Marit Schön, Hotel Schweizerhof	9
6.	Nils Pascal Lambeau, Lutter & Wegner im Kaisersaal	9
7.	Hanno Ptach, Hotel Mercure Berlin City-West	10
8.	Julia Grübner, Restaurant Munchs Hus	10
9.	Christoph Prentzlin, Hotel Intercontinental	10
10.	Angelo Mangraviti, Novotel Tiergarten	11
11.	Jan Münzberg, Hotel Hilton	11
12.	Lars Gustmann, Landesvertretung Bremen beim Bund	11

Brandenburg

13.	Harriet Kulinski, Van der Falk Hotel Berliner Ring	12
14.	Florian Schrank, Van der Falk Hotel Berliner Ring	12

Nordrhein-Westfalen

15.	Tim-Oliver Kuhnhenh, IG Metall Ausbildungszentrum Sprockhövel	13
-----	---	----

Schleswig-Holstein

16.	Malte Siegers, Landgasthof Maasbüll	13
17.	Markus Rehfeld, Alter Meierhof, Glücksburg	13

Rheinland-Pfalz

18.	Christopher Prehl, Gasthaus Sanct Peter	14
19.	Daniel Prüsberg, Restaurant Vieux Sinzig	14
20.	Max Beyerling	14

Österreich, Innsbruck

21.	Christian Kaspar, Ausbildungszentrum für Tourismus VILLA BLANKA Innsbruck, Österreich	15
22.	Stefan Jäger, Ausbildungszentrum für Tourismus VILLA BLANKA Innsbruck, Österreich	15

Schweden, Jönköping

23.	Juan Robayo, Bäckadalsgymnasiet, Jönköping, Schweden	15
24.	Dekan Berzinji, Bäckadalsgymnasiet, Jönköping, Schweden	16
25.	Anni Persson, Bäckadalsgymnasiet, Jönköping, Schweden	16

Niederlande, Amsterdam

26.	Mike de Boer, ROC van Amsterdam, Niederlande	16
-----	--	----

**Siegerinnen-Menü von Hariet Kulinski**

**Menü**

**Lauwarme Perlhuhn- Zucchini- Krone  
auf glasiertem Paprika- Taugé- Gemüse, Tomatensauce  
mit frittiertem Ruccola und Salzteiggebäck**

**\*\*\***

**Rosa Rinderfilet  
im Taugé- Chinakohlmantel an Portweinglace,  
mit geschwenkten Pfifferlingen  
und Kartoffelkrackern**

**\*\*\***

**Limonen- Minze- Joghurteis  
an Erdbeer- Taugésulz und Kakimousse,  
karamellierte Mungobohnensprossen und Himbeersauce**