

Gewinn-
itung zu
icht und
sie das

verären
le Cuisi-
aum von
schschu-
veran-
schkurse
Firmen-
tert, wie
nen von
ginn an

Einwei-
n-Küche
chinnen
beriet
wenn es
gemach-



Tolle Stimmung, köstliches Menü: Die Gewinnerinnen bei „WZ kocht“, Verena Rösner (dritte von links), Steffi Lenschen (direkt daneben) und Claudia Engelmann (zweite von rechts) hatten jeweils eine Begleitung mitgebracht, um gemeinsam mit Christiane Kirschbaum (dritte von rechts) in der Showküche von Wupper-Küchen zu kochen. Geschäftsführer Ralf Bartsch hatte den Abend organisiert und alle Zutaten besorgt, Ute Wagner vom Raumwerk Wuppertal für die Deko gesorgt. Sandra Keßeler und Juliane Wedding kochten für die WZ mit.
Fotos: Andreas Fischer

vorab. Hier griff jeder gern zu. Die kompletten Zutaten hatte Ralf Bartsch, Geschäftsführer von Wupper-Küchen, vorab besorgt. Auch das getrocknete Alpenheu, das dem Rinderfilet später sein ganz besonderes Aroma verlieh. Kochevents hat Ralf Bartsch schon häufiger veranstaltet. Während bereits köstliche Düfte das Küchenstudio erfüllten, stand für ihn fest: „So was machen wir jetzt noch öfter.“
Zumal sich Wupper-Küchen nicht nur als perfekte Location fürs Kochen, sondern auch fürs Genießen entpuppte: Home-Stylistin Ute Wagner vom Raumwerk Wuppertal hatte auf wunderbare Weise die Tische dekoriert.
Das perfekte Ambiente, um sich das gemeinsame Menü der Gewinnerinnen Verena Rösner, Steffi Lenschen und Claudia Engelmann auf der Zunge zergehen zu lassen.

Gewinner-Gerichte

Claudia Engelmann:
Vorspeise mit Antipastikreation aus Paprikaschoten, Auberginen, Zucchini und Champignons

Steffi Lenschen:
Hauptspeise mit in 30 Gramm Alpenheu gedämpftem Rinderfilet, als Beilage Spargelrisotto mit Pinienkernen

Verena Rösner
Nachspeise mit Schokoladen- und Himbeermousse

Die Rezepte finden Sie unter:
www.wz.de/wzkocht