

21.10.2015 - 09:45 Uhr

St. Martin reist zum St. Gotthard

Frankfurt/Main (ots) -

Vom 10.-14. November 2015 können Gaumenfreunde bei der Kulinarischen Woche in Zürich schon vorab kosten, was nächstes Jahr beim Bocuse d'Or bekanntestem Kochwettbewerb in der Europa Finale in Budapest geboten wird. Die Chefs der Bocuse d'Or Akademie Ungarn, Zsolt Litauszki (Baltazar) und Lajos Bíró (BockBisztró) werden im Hotel St. Gotthard in Zürich mit Martinsgans und mit ungarischen Spezialitäten überraschen.

"Unsere Speisen sind wie unsere Musik und Sprache, sie unterscheiden sich von denen anderer Europäer. Aber dieser Unterschied dient nur zu Ihrem Vorteil" sagte der berühmte Koch Károly Gundel schon vor langer Zeit. Die ungarische Gastronomie gehört wieder zur Weltspitze. Die in der Schweiz kaum bekannte Vielfalt der ungarischen Küche ist ein Spiegel der wechselhaften Geschichte des Landes und ihrer Liebe zu Ungarns kulinarischen Genüssen. Mitten in Europa ist Ungarn Brücke zwischen Ost und West. Zahlreiche Kulturen haben in den Speisen ganz besondere Aromen hinterlassen.

Fleischgerichte von Rind, Schwein, Huhn, Ente und Gans sind klassische Bestandteile ungarischer Speisekarten. Gänsefleisch spielt eine besondere Rolle, nicht nur weil St. Martin, der Namensgeber der Martinigans aus Westungarn stammt. Gänseleber in Natur oder als Parfait zählt zu den delikatesten Spezialitäten. Diese neuen Trends haben die jungen innovativen Köche erkannt und sie wurden dafür mit Auszeichnungen belohnt. Immer mehr der begehrten Michelin-Sterne landen in Ungarn, wo sogar das Bocuse d'Or Europafinale im Jahr 2016 stattfinden wird. Bocuse d'Or ist ein internationaler Kochwettbewerb, bei dem das ungarische Team schon bei der ersten Teilnahme sofort unter die Top 10 kam.

Wer nun in die kulinarische Welt dieser herausragenden Spitzenköchen eintauchen möchte, kann während diesen fünf Tagen im Stadthotel St. Gotthard in Zürich von Ungarns vielfältiger Küche genussvoll profitieren. Die kulinarische Woche wird im Zusammenhang mit dem St. Martinstag, den 11. November organisiert, denn Tradition wird in Ungarn Gross geschrieben. Das schnatternde Federvieh, das einst St. Martins Versteck verriet, ziert heut' das Zürcher Gedeck. Kommen Sie und kosten Sie die Spezialitäten von Martinsgans!

Tischreservierung: bankett@hotelstgotthard.ch, Tel.: +41 44 227 76 73 Die Chefs:

Zsolt Litauszki ist derzeit der kreative Küchenchef des Restaurants der Zsidai Gruppe, das keine leichte Aufgabe ist, da er für die Küchen von 10 Restaurants verantwortlich ist (z. B. Pierrot, 21, der Pest-Buda, der Spiler, ÉS Bistro im Kempinski Hotel). In den letzten Wochen arbeiteten sie auch an der Erneuerung der Gastronomie der Budapester Oper. Während der in Österreich verbrachten Jahre vertiefte er den kulinarischen Stil welcher typisch für die Monarchie ist. Dieser ist gleichbedeutend mit dem Wissen und Verwendung der alten ungarischen Traditionen. "Ich bin von Haus aus naturverbunden: Bin in der Provinz aufgewachsen, schon als Kind gingen wir mit den Großeltern regelmäßig in den Wald, um Pilze zu sammeln. Auf den Tisch kam täglich frisches Gemüse und Obst aus dem eigenen Garten. Bis heute liebe und verwende ich diese Naturfrische in meiner Küche." Lajos Bíró ist seit 2004 der Chef und Miteigentümer von Bock Bistro und Gründungsmitglied der Bocuse d'Or Ungarn Akademie. Seine Auszeichnungen sprechen für ihn: 2009 Goldene Verdienstkreuz von Ungarn, 2009 EURO-TOQUES Chef zwei Sterne, 2008 Gastronom des Jahres in Ungarn, 2007 Mitglied der Villányer Wein Ritterorden, 2007 Feinschmecker 2 Stern und Michelin Guide Empfehlung. Ochsenmaul retro, Kaviar aus Teig, Sushi von Gänseleber und andere extravagante Ideen sind mit ihm eng verbunden. Seit er in Kopenhagen ein Restaurant betreibt und selbst Andrew Zimmernt, den Moderator bei Travel Channel, Bizarre Foods in Verzweiflung brachte, kennt man ihn auch international.

Weitere Informationen unter <http://ots.de/ek2d5> und <http://www.hotelstgotthard.ch/de/angebote/ungarische-woche/>

Kontakt:

Ungarisches Tourismusamt: www.ungarn-tourismus.de,
facebook: [ungarn.tourismus](https://www.facebook.com/ungarn.tourismus), sekretariat@ungarn-tourismus.de

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100007131/100779402> abgerufen werden.