

## **Duell mit Maronen und Wein – Hobby- und Spitzenköche messen sich gemeinsam am Herd**

Anmoderation: Wenn Sie gern kochen, genießen und mit regionalen Rezepten experimentieren, dann sind Sie richtig beim GenussDuell Rheinland-Pfalz. Einfach nur Rezept einreichen, und mit ein bisschen Glück duellieren Sie sich dann am 5. November in Rheinhessen am Herd. Pia Hoffmann hat mit den Teilnehmern vom letzten Jahr gesprochen.

Beitrag:

### **O-TON Spannendstes Kochduell**

Moderator Alexander Kohnen war schon im letzten Jahr dabei, als sich Isabell Neeb beim Rezeptwettbewerb in der Kategorie Vorspeise durchsetzte und beim GenussDuell Rheinland-Pfalz ihr Entree kochte.

### **O-TON Gewinnermenü 2017**

Die Zutaten kamen fast alle aus Rheinland-Pfalz. Der regionale Bezug stand für Michelin-Sterne Koch Stefan Steinheuer in der Jury ganz oben.

### **O-TON Regionale Rezepte**

In diesem Jahr geht es um Neuinterpretationen regionaler Spezialitäten. Der Hauptgang muss Maronen und das Dessert Wein enthalten. Die deutsche Weinkönigin und Jurorin Katharina Staab hat da schon eine Idee.

### **O-TON Süßer Wein und Schärfe**

Weitere Tipps bekommen die Kandidaten beim GenussDuell von ihren Profi-Partnern. Aber auch umgekehrt, verrät Moderator Alexander Kohnen.

### **O-TON Gute Teamarbeit**

Gewinnerin Sabine Hoefing durfte mit Spitzenkoch Bernhard Tintemann zusammen kochen. Bei ihrer Gewinnreise an die Mosel hat sie ihn wieder getroffen.

### **O-TON Gewinnreise**

Auch in diesem Jahr wird der Sternekoch wieder mit am Start sein. Für die neuen Kandidaten hat er schon ein paar Tipps parat.

### **O-TON Tipps für Bewerber**

Mitmachen kann jeder, der gern kocht und genießt. Als Hauptgewinn winkt eine exklusive Genussreise für 2 Personen in die Pfalz.

Abmoderation: Bewerben können Sie sich noch bis zum 13. August. Alle Infos finden Sie auf [www.genussduell.gastlandschaften.de](http://www.genussduell.gastlandschaften.de).