

„Genuss Kultur Preis“ für Katharina Möhrle

Innovativster Azubi Deutschlands kommt von der Sonnenalp.

Ofterschwang Der „Genuss Kultur Preis Azubis“ der Josef Laufer Stiftung geht heuer an Katharina Möhrle (21). Die aus dem Schwarzwald stammende angehende Köchin überzeugte die Jury um die Sterne- und Spitzenköche Egbert Engelhardt (Graues Haus, Winkel), Gerd Eis (Die Ente, Wiesbaden) und Josef Laufer (Zum Krug, Hattenheim) mit einem nachhaltigen, zukunftsfähigen Genuss-Konzept für ein fiktives, eigenes Restaurant.

Der mit 1000 Euro dotierte Nachwuchspreis wird an diesem Freitag um 18.30 Uhr im Gourmet-Restaurant „Silberdistel“ des Re-



Katharina Möhrle

sorts „Sonnenalp“ in Ofterschwang verliehen. In diesem Rahmen präsentiert die Gewinnerin ihre Ideen mit einem Vier-Gang-Menü und begleitenden Weinen. Die Preisverleihung ist öffentlich, Reservierungen nimmt das Restaurant unter 08321/272-900 entgegen. Bei der Umsetzung ist Sternekoch Florian Wagenbach dabei.

Zu Beginn werden Smartphones oder Smartwatches eingesammelt, um sich „voll auf den Genuss konzentrieren zu können“, heißt es in einer Mitteilung. Ein Fotograf erstellt Aufnahmen, die allen Gäste im Anschluss zur Verfügung ste-

hen. Katharina Möhrle setzt zudem auf große Tische, warme Lichtstimmungen und sanfte Ambiente-Musik. Im Menü werden bekannte Gerichte mit internationalen Einflüssen zubereitet.

Hotel-Familie Fäßler „freut sich sehr, diesen besonderen Abend“ auszutragen. Von Stiftung werden Stifter Josef Laufer und der ehemalige Sterne-Koch Egbert Engelhardt anwesend sein. Die Stiftung will mit dem Preis außergewöhnliche Talente der Gastronomie auszeichnen. Ziel ist der Erhalt und die Förderung der zukunftsfähigen Genusskultur in Deutschland. Das Motto „Unvernünftige Gastfreundschaft“ erinnert an Will Guidara. (pm/Foto: Jörg Möhrle)