



Maximilian Darstein gewinnt METRO Kochwettbewerb

Frankfurt. 4 Kandidaten, 90 Minuten Zeit und 1 Aufgabe, die es in sich hatte. Beim Kochwettbewerb im Rahmen der ersten Regionalmesse „METRO ON TOUR“ hat der 23-jährige Maximilian Darstein aus Altrip mit einer ganz besonderen Kreation überzeugt. Der stolze Gewinner kann sich neben der Auszeichnung und einem Pokal über einen Hubschrauberflug freuen, bei dem er selbst ans Steuer darf.

Die Herausforderung beim Wettbewerb lag darin, ein köstliches Hauptgericht in Kombination mit „Frankfurter Grüne Soße“ zu kreieren. Die Jury staunte nicht schlecht, als Maximilian Darstein die Grüne Soße warm und nicht – wie auf traditionelle Art – kalt servierte. Im Gegensatz zu den Konkurrenten, die ihre Fleischbeilage gebraten haben, nutzte der ambitionierte Koch zum Garen einen Konvektomaten. Seine Komposition mit grünem Spargel, blauen Kartoffeln, Selleriepüree und Wachteileiern sorgte für einen kulinarischen Überraschungseffekt und machte Darstein zum Sieger.

Bereits im Alter von 15 Jahren begann er seine Ausbildung und durchlief verschiedene Karriere-stationen in Sterneküchen, bevor er in den elterlichen Betrieb einstieg. Im Hotel Darstein in Altrip ist er als Küchenchef für das kulinarische Wohlergehen der Gäste verantwortlich.

Von regionalen Pfälzer Spezialitäten bis hin zu internationalen Kreationen wird im Hotel Darstein stets auf Top-Niveau gekocht. Gleichzeitig können die Gäste eine wunderschöne Aussicht genießen, da das Hotel direkt am Seeufer der idyllischen „Blauen Adria“ liegt. In diesem Jahr feiert der Familienbetrieb sein 50-jähriges Bestehen.

www.hotel-darstein.de

