

### Neu bei OTTO GOURMET: Wagyu Griebenschmalz

Bis vor kurzem lediglich den Gästen auf OTTO GOURMET Events vorbehalten, kann der Wagyu Griebenschmalz ab sofort im Online Shop des Heinsberger Edelfleischlieferanten bestellt werden.



Für Innovationen ist das Heinsberger Unternehmen bekannt. Das OTTO GOURMET Küchenteam verbindet in der haus-eigenen Manufaktur traditionelles Handwerk mit Innovation. Beste Grundprodukte werden zu ganz besonderen Genuss-Produkten veredelt. So ist das Wagyu Griebenschmalz das erste seiner Art vom Rind.

OTTO verarbeitet handselektierte Fleischzuschnitte des Wagyu Beefs: Weißes Fett, feinste Marmorierung und ein optimales Fleisch Fett Verhältnis in Kombination mit Äpfeln und Zwiebeln werden zu einem wunderbar aromatischen Brotaufstrich verarbeitet. Einfach köstlich.

### Niedersächsischer Ministerpräsident besucht MKN

Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „WEIL VOR ORT“ besuchte der niedersächsische Ministerpräsident Stephan Weil den Wolfenbütteler Profikochtechnik-Hersteller MKN. Georg Weber, CEO von MKN, sprach über die dynamische Entwicklung des Unternehmens in den letzten Jahren und zeigte weltweite Top Projekte, in denen mit MKN Technik gekocht wird. Stark geprägt von internationalem Wachstum, Produkt-Innovationen und prozessoptimierenden Veränderungen ist MKN inzwischen ein hochmodernes Industrieunternehmen mit weltweitem Renommee in der Branche. Dies erkannte auch Stephan Weil und er fasste anschließend sichtlich beeindruckt seinen Besuch zusammen: „Es war sehr spannend, in die Welt des Kochens eintauchen zu können. Ich war vor einigen Jahren schon einmal bei MKN und sehe heute ein ganz anderes Unternehmen: International, dynamisch und modern.“



Die Teilnehmer der Gesprächsrunde von links nach rechts: Justin Bodschwinna, Ronja Schultze (beide Auszubildende bei MKN), Dunja Kreiser (SPD MdL), Stephan Weil, Georg Weber, Dr. Christian König (MKN Werkleiter)

### Einheitsfeier bei Dirk Luther

Auf die dänische Königin Marghrete II folgt nun Kanzlerin Angela Merkel: Dirk Luther setzt seine Reihe prominenter und einflussreicher Frauen fort, denen er ausgewählte Menü's kredenzen darf. Anlässlich eines Abendessens, zu dem Ministerpräsident Daniel Günther als Bundesratspräsident am Tag vor der Deutschen Einheit auf die MS Princess eingeladen hatte, kochte der 2-Sternekoch in Kiel ein 3-Gänge-Menü. Zu dem diesjährigen Abendessen waren rund 30 Gäste geladen, darunter auch Bundeskanzlerin Merkel. Das 3-Gänge-Menü wurde auf ausdrücklichen Wunsch der Landesregierung in Kiel und dem Bundeskanzleramt vor allem mit Produkten aus der holsteinischen Region zubereitet. So hat sich Sternekoch Dirk Luther für eine Essenz von Waldpilzen mit Grießklößchen und Kerbel entschieden, gefolgt von einer geschmorten Holsteiner Rinderbacke mit Rotweinjus und Gemüse. Das Dessert war ein süßer Traum aus Apfel mit weißer Schokolade.

„Grundsätzlich koche ich für alle meine Gäste mit der gleichen Hingabe und Perfektion. Das ist für mich selbstverständlich. Aber ich gebe zu, dass ich in diesem Fall doch etwas angespannter war als sonst. Am Ende hat alles perfekt geklappt und die Wünsche waren auch sehr bodenständig“, sagte Luther der normalerweise im 5-Sterne-superior-Vitalhotel Alter Meierhof zuhause ist. Fotos (Merkel): Steffen Kugler



Dirk Luther kochte für 30 Gäste des schleswig-holsteinischen Ministerpräsidenten