DIE NACHRICHTEN

25. Juli 2024

Maintaler Konditor begeistert TV-Starkoch mit handgemachten Delikatessen

Maintaler Konditormeister Max-Toby Welke kocht für Starkoch Ali Güngörmüs in der HR-Sendung „Koch’s anders“ am 30. Juli.

Die Integration von kulinarischem Können und regionalen Traditionen wird aktuell im Main-Kinzig-Kreis gefeiert, insbesondere in Maintal, wo die Leidenschaft für das Essen und die Zubereitung im Fokus steht. Der 31-jährige Konditormeister Max-Toby Welke aus Hochstadt hat kürzlich in einer Folge der HR-Sendung „Koch’s anders“ seine Fähigkeiten unter Beweis gestellt. Diese spezielle Episode betont nicht nur die Künste eines Konditors, sondern auch die Schönheit und den Charme der Region.

Was macht das Croissant so besonders?

Max-Toby Welke ist besonders bekannt für seine Croissants, die er mit großer Sorgfalt und Präzision zubereitet. „Die Verarbeitung des Teiges kann während des gesamten Prozesses unterschiedlich sein“, sagt er. Der Konditormeister erläutert, dass die Wahl des Mehls und die Temperatur entscheidend sind. „Wir haben über ein Jahr an unseren Croissants gearbeitet, um die richtige Rezeptur zu finden“, erklärt Welke weiter, der im renommierten Café „Hoppenworth und Ploch“ in Frankfurt arbeitet. Diese Hingabe zeigt, wie wichtig ihm die Qualität der Zutaten und die Handwerkskunst sind.

Einblicke in die Aufzeichnung bei HR

Die Aufzeichnungsphase, die im Mai stattfand, war sowohl aufregend als auch herausfordernd. Der Hessische Rundfunk verbrachte drei Tage bei ihm zu Hause, um die kulinarische Kreativität sowohl von ihm als auch vom Sternekoch Ali Güngörmüs hervorzuheben. Welche sowohl von Güngörmüs Tipps erhielt als auch spannende Einblicke in die Arbeitsweise eines Profis gewinnen konnte.

Die Bedeutung von kulinarischen Traditionen

In der Region wächst das Bewusstsein für lokale Produkte und die Geschichte hinter dem Essen. In der Show hat Welke nicht nur seine Lieblingsgerichte präsentiert, sondern auch die Kulinarik Maintals, indem er eine selbstgemachte Lammbratwurst aus dem Smoker zubereitet. ڎKochen ist meine Leidenschaftڌ, betont er und spricht von den kulinarischen Reisen, die er mit seiner Freundin unternimmt, um neue Inspirationen zu sammeln. ڎEssen bedeutet für uns auch, Erinnerungen zu schaffen.ڌ

Mit regionalen Besonderheiten punkten

Ein reizvoller Aspekt der Show war die Präsentation der Maintaler Streuobstwiesen und des Café Pearson & Puppe, wo Welke zusammen mit seiner Freundin Eis herstellt. Das in der Sendung gezeigte Apfelmus-Eis zeigt, wie regional produzierte Zutaten in kulinarische Köstlichkeiten verwandelt werden können. ڎEs ist für uns sehr wichtig, die Produkte aus der Region zu nutzenڌ, so Welke. Diese Verbindung zur Region stärkt nicht nur die Identität, sondern hilft auch beim Erhalt lokaler Traditionen.

Der lokale Einzelhandel im Wandel

In einem Interview spricht Monika Kollmar über die Herausforderungen, die alteingesessene Geschäfte in Maintal betreffen. Viele Bürger ziehen heute gerne in die umliegenden Gemeinden, um einzukaufen ج ein Trend, der die lokale Wirtschaft belastet. Diese Problematik findet auch in der Sendung Beachtung, die die Liebe zur Region hervorhebt und mit der Vorstellung von handwerklichen Fertigungen verbunden wird. Der Fokus auf lokale Händler und Produktion ist ein wichtiger Schritt, um der Schließung von Geschäften entgegenzuwirken.

Die Episode von ڎKochړs andersڌ zeigt nicht nur kulinarische Vielfalt, sondern zelebriert auch die einzigartigen Produkte und die Kultur von Maintal. Der Beitrag wird sowohl im Fernsehen als auch in der ARD-Mediathek zu sehen sein und ist ein eindrucksvolles Beispiel dafür, wie durch das Kochen nicht nur Gerichte, sondern auch Gemeinschaften gefördert werden.

ج NAG

Details