

Viktoria kocht im Finale: Verliert sie wegen ihres Rinderbratens?

Viktoria, 18, präsentiert beim Finale von „Das perfekte Dinner“ in Ingolstadt ein kreatives Wintermenü, muss jedoch Kritik einstecken.

Ingolstadt, Deutschland - Viktoria (18) hat sich für das große Finale von „Das perfekte Dinner“ in Ingolstadt entschieden und dabei ihre bevorstehenden Klausuren vernachlässigt. Sie hält die Erfahrung, die sie dabei sammeln kann, für bedeutend. Die Veranstaltung steht unter dem Motto „My taste of winter“ und Viktoria plant, die Gäste mit einem Menü zu beeindrucken, das aus traditionellen Familiengerichten besteht. Unterstützt wird sie von ihrer älteren Schwester Elena (20), die als Konditorin arbeitet.

Das Menü, das sie vorbereitet hat, umfasst als Vorspeise ein farbenfrohes Gemüseplanzerl, gefolgt von einem Rinderbraten als Hauptgericht und einem Spekulatius-Crumble zum Nougat-Kirsch-Dessert. Der Rinderbraten, der auf den Tellern der Gäste landet, wird jedoch nicht gut angenommen. Nadine wünscht sich ihn blutiger, während Philipp anspricht, dass er als „rarer“ bezeichnet wird. Moni hat den Eindruck, er sei zu durchgegart. Trotz dieser Rückmeldungen erzielt Viktoria insgesamt 28 Punkte für ihr Menü, während Phillip mit 34 Punkten den ersten Platz für sich beansprucht und als „Hahn im Korb“ verbucht wird. Interessant ist auch, dass Viktoria die einzige Teilnehmerin ist, deren Beilagen nicht deftig-rund sind.

Kreativität und Anspruch in der Küche

Viktoria, die ihre Kochkünste ernst nimmt, hat im Vorfeld der Veranstaltung strukturiert gearbeitet und dazu To-Do-Listen verwendet. Sie möchte vermeiden, dass ihr junges Alter ihr einen „Kükenbonus“ einbringt. Ihre Koch-Erfahrungen, die sie bereits im Vergleich zu vielen 30-Jährigen hat, lassen sie selbstbewusst in die Herausforderung gehen. Auch kritische Gäste stimmen darüber überein, dass sie über ein beeindruckendes Talent verfügt, das in der Oberbayerischen Gastronomie sehr geschätzt wird.

Die Veranstaltung bringt das Thema Kochen und Wettbewerbe in den Fokus. Der Beruf des Spitzenkochs ist bekannt dafür, hohe Anforderungen an präzise Handgriffe sowie eine sorgfältige Planung zu stellen. Solche Kochwettbewerbe haben in der kulinarischen Welt besondere Bedeutung. Ein Veranstaltungsformat, das am 21. Mai 2024 in der Allianz Arena in München stattfinden wird, ist der „Koch des Jahres“, an dem Profiköche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol teilnehmen können.

Future in der Gastronomie

Ein weiterer prämierter Wettbewerb ist das Finale des Bocuse d'Or, das am 25. und 26. Januar 2025 in Lyon, Frankreich, stattfinden wird. Für die Teilnehmer, die am Wettbewerb teilnehmen möchten, sind strenge Vorgaben vorgesehen. Dazu gehört die Einreichung eines Drei-Gänge-Menüs sowie ein Präsentationsvideo. Die Anforderungen sind hoch, trotzdem sind diese Wettbewerbe eine Chance für Köche wie Viktoria, sich zu entfalten und an ihren Talenten zu feilen.

In der Welt der Wettbewerbe sind Durchhaltevermögen, Leidenschaft und Kreativität gefordert. Viktoria hat durch ihre Bewerbung für „Das perfekte Dinner“ eine wertvolle Erfahrung gesammelt, die ihr auch in zukünftigen kulinarischen Herausforderungen zugutekommen wird, und die Leistungen, die es während solcher Events zu erbringen gilt, sind nicht zu unterschätzen.

In der kulinarischen Szene wird es weiterhin spannend bleiben, während Köche sich auf großen Bühnen messen, wie es beim „Koch des Jahres“ oder dem Bocuse d’Or der Fall ist. Für Viktoria wird es nun darum gehen, die Kritik aus der aktuellen Runde konstruktiv zu nutzen und ihr Handwerk weiter zu verfeinern.

Die Zuschauer können sich darauf freuen, die kommenden Herausforderungen auf RTL+ zu verfolgen, wo der Gewinner der 3.000 Euro Siegpriämie bekannt gegeben wird.

ksta.de berichtet, dass Viktoria als Final-Gastgeberin bei „Das perfekte Dinner“ auftritt und sowohl die Herausforderungen als auch die Kritik an ihrem Menü beleuchtet. Die Meinungen über die Kulinarik und die Anforderung an Köche, wie sie auch auf **vox.de** angedeutet werden, geben ein umfassendes Bild über die aktuelle gastronomische Landschaft. Der Druck, der auf Köchen lastet, verlangt nach Präzision und Schöpfertum, was auf **ktchnrebel.com** eindrucksvoll verdeutlicht wird.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Ingolstadt, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ksta.de• www.vox.de• www.ktchnrebel.com

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de