

Kochin mit Krebsdiagnose: Alex verwirklicht ihren Traum auf dem Teller

Am 20.05.2025 kochte Alex beim „Perfekten Dinner“ in Hamburg ein traumhaftes Menü inspiriert von ihrer Krebsdiagnose.



Hamburg, Deutschland - Am 20. Mai 2025 fand der zweite Tag von „Das perfekte Dinner“ in Hamburg statt, bei dem die 48-jährige Art Director und Skaterin Alex als Gastgeberin auftrat. Das besondere Menü, das sie mit viel Liebe zubereitete, trug den Titel „Pokiger Poppétit“ und war inspiriert von den Träumen ihrer achtjährigen Tochter Mafalda-Ola. Popcorn spielte eine zentrale Rolle in allen Gängen des Menüs, was der Veranstaltung eine ausgefallene Note verlieh.

Zur Begrüßung wurde ein eisiger Negroni serviert, bevor die Gäste in ein geschmackvolles Menü eintraten. Die Vorspeise bestand aus einer Kombination von Mais, Kokos, Brot, Tomate und Burrata, gefolgt von einer Hauptspeise mit Fisch, weißen

Bohnen, Möhre und Mais. Den krönenden Abschluss bildete ein Dessert aus Mais, Mango, Pistazie und Baiser. Besondere Highlights waren das cremige Mais-KoKos-Süppchen und der Sous-Vide Heilbutt, die Alex intuitiv nach nächtlichen Ideen zubereitete.

Biografischer Hintergrund

Die Veranstaltung wurde von einer bewegenden biografischen Geschichte begleitet. Vor drei Jahren erhielt Alex die Diagnose einer unheilbaren Krebserkrankung, doch dank einer erfolgreichen Chemotherapie hat sie sich entschlossen, ihre Leidenschaft für das Kochen auszuleben. „Ich konnte mein Herz auf den Teller bringen“, sagte sie zufrieden. Trotz der emotionalen Eintönigkeit bemängelte die Teilnehmerin Heike, 60 Jahre, den Kartoffelstampf als „fad“.

Insgesamt erreichte Alex eine beeindruckende Punktzahl von 35 Punkten, darunter 10 von Matthi, 33 Jahre alt. Ihre Fähigkeit, ihre Erfahrungen in ihre Kochkunst einfließen zu lassen, machte den Abend zu einem besonderen Erlebnis.

Ein Blick in die Vergangenheit von „Das perfekte Dinner“

„Das perfekte Dinner“ hat eine lange Geschichte im deutschen Fernsehen, wobei die Show immer wieder für spannende und unterhaltsame Episoden sorgt. Ein denkwürdiger Vorfall ereignete sich vor zehn Jahren, als ein Teilnehmer namens Hendrik während seines Dinners mit einem ausgefallenen Kühlschrank konfrontiert wurde. Trotz dieser Panne konnte Hendrik die Runde mit seinem Gericht „Fisch & Zucchini“ für sich entscheiden. Solche überraschenden Wendungen tragen zur dauerhaften Beliebtheit der Sendung bei. Wer Interesse an alten Folgen hat, kann diese auf RTL+ nachsehen, wie **Vox berichtet**.

Die Entwicklung von „Das perfekte Dinner“ zeigt nicht nur die kulinarischen Talente der Teilnehmer, sondern auch, wie sich der Stil der Gerichte im Laufe der Jahre verändert hat. Dabei steht immer die Leidenschaft fürs Kochen im Vordergrund, die ähnliche Kochsendungen, wie die „Ernährungs-Docs“, auszeichnet. Seither haben Zuschauer gesehen, wie Ernährungsumstellungen das Leben der Patienten beeinflussen können, seit die Sendung 2014 ins Leben gerufen wurde. Solche Programme zeigen den direkten Einfluss der Ernährung auf die Gesundheit und generieren großes Zuschauerinteresse, wie auch **TV Spielfilm feststellt**.

Details	
Ort	Hamburg, Deutschland
Quellen	• www.tz.de • www.vox.de • www.tvspielfilm.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de