

Erste Grünkohl-Weltmeisterschaft in Oldenburg



Von exotisch bis extravagant: In Oldenburg ging an diesem Wochenende die erste Grünkohl-Kochweltmeisterschaft über die Bühne. Der Hamburger Christoph Steinhauser

holte mit Grünkohl-Graupenrisotto mit geräuchertem Aal in Tempura sowie Grünkohl-Chips mit Speck-Salz unter 19 Mitbewerbern den ersten Platz. „Es war ein sehr spannen-

des Rennen“, sagte Organisator Tilmann Pröllochs. Mit klassisch norddeutschen Grünkohl-Gerichten hatten die Menüs nichts zu tun. Der zweitplatzierte Claus Peter aus

Wingst kombinierte Saté-Spieße auf Ente mit Grünkohl. Publikumsliebbling war der Kongolese M'bala Mabibi (Foto) mit einer afrikanischen Variante des Grünkohls. Seite 25 Foto: dpa