

Erschienen: 29.10.2009 Saarbrücker Zeitung

# Herausragend Kulinarisches bei der "Kochkultur"

## Gersheimer Chefkoch Kai Mehler wird für seinen Kursus vom Gastroführer Regioguide 2010 ausgezeichnet

Vollkommen überzeugt mit seinem Kochkursus "Kochkultur" hat Kai Mehler den Restaurantkritiker Rolf Klöckner, der den Regioguide 2010 herausgibt. Als Koch des Jahres wurde Gunnar Hoffmann ausgezeichnet.

**Gersheim.** Große Freude bei Kai Mehler aus Gersheim. Der Chefkoch wurde zum zweiten Mal hintereinander vom Gastroführer Regioguide 2010 für seine Kochschule ausgezeichnet. Mehlers Projekt "Kochkultur" hatte Restaurantkritiker Rolf Klöckner durch seine hervorragende kulinarische Leistung im vergangenen Jahr überzeugt und diese Auszeichnung dadurch verdient.

"Ein Kochkurs bei Kai Mehler wird Ihr Leben bereichern, denn Geld kann man nicht essen, Tapas, mit geringem Aufwand gemacht, können aber eine Reise zurück zu den herrlichen Orten der letzten Ferien sein", heißt es in der Besprechung des Projektes "Kochkultur".

Die beiden wichtigsten Auszeichnungen des Restaurant-Führers "Regioguide 2010 - Le guide bleu" gingen an ein Haus in Frankreich und eines im Saarland. Zum "Koch des Jahres" wurde Gunnar Hoffmann durch den Regioguide 2010 ausgezeichnet. Der junge Koch vom Völklinger "Parkhotel Albrecht" bekam diese Auszeichnung für seine herausragenden Kreationen verliehen. Zum "Restaurant des Jahres" wurde das "L'Atelier du Sommelier" im französischen Niederbronn-lès-Bains gekürt.

Es ist bereits die 13. Ausgabe des Saar-Lor-Lux Restaurantführers. Autor Rolf Klöckner gibt in dem Ratgeber zahlreiche Gastronomietipps für die Großregion. Dazu gehören auch besondere Hotels, Weinhändler und Gourmetfachgeschäfte. Das Buch ist zweisprachig, jede Restaurantbesprechung wurde auch ins Französische übertragen. Ein Kapitel ist in diesem Jahr dem Elsass und ein anderes den großen Rieslingen der Saar gewidmet. Autor Rolf Klöckner hat sich für die diesjährige Ausgabe ein neues Konzept erarbeitet. "Ich brauche nicht mehr von jedem Restaurant die Beschreibung eines Drei-Gang-Menüs, welches nächste Woche schon nicht mehr existiert. Deshalb reicht mir bei einigen Restaurants die Adresse. Die Besten sind ausführlich beschreiben", so der Gastro-Kritiker, der sein neues Buch als ein "umfassendes Nachschlagewerk" versteht. *red*