

Foto: Neumayr/Leo



Roland Essl, Degeimbre und Ikarus-Chef Martin Klein: Angestoßen wurde mit Chardonnay

Einbrüche geklärt: Kärntner in Haft

Geklärt sind zwei Einbrüche in Imbiss-Stände in Bergheim: Im September 2015 stahl ein Unbekannter Getränke im Wert von 200 Euro. Die Spuren passen zu denen eines Mannes (33), der nun bei einem Einbruch in Kärnten erwischt wurde.

Eine Frau von Lkw eingeklemmt: Tot

Tödlicher Arbeitsunfall auf der Baustelle am früheren Gaswerk-Gelände in Bad Reichenhall: Eine Frau (46) wollte ihren Kollegen (49) mit dem Lkw einweisen. Sie wurde dabei zwischen dem Anhänger und einem Zaun eingeklemmt.

Menü mit Schnecke & Birkhahn

► **Roland Essl drehte mit 2-Sterne-Koch aus Belgien**

„Gerichte mit Geschichte“ ist die Devise von Weiserhof-Chef Roland Essl, einer der Salzburger Topadressen für das, was man als feine regionale Küche versteht. Sein gestriger Drehtag mit ServusTV war aber eine ganz andere Geschichte: Denn im Zuge der Sendereihe „Die besten Köche der Welt – zu Gast im Ikarus“ wurde Essl auserkoren, mit einem Weltstar der Szene, Sang-Hoon Degeimbre aus Belgien, zu kochen. „Der hat

mir Schnecken mitgebracht, mein Gegengeschenk war ein Birkhahn“, schilderte der Weiserhof-Wirt nach den Dreharbeiten. Wobei: Schnecken hat er, lacht Essl, seit seiner Lehrzeit in keinem Kochtopf mehr gesehen. „Aber was der Besucher mit gebracht hat, war schon von herausragender Qualität.“ Letztlich wurde daraus ein speziell gewürzter und pikanter Germknödel, den eine Schnecke krönte.

„Umgekehrt war für mich erstaunlich, wie der Stargast den Birkhahn noch veredelt hat, mit Kräutern aus meinem Garten. Das ausgesprochen feine Fleisch hat auch ihn begeistert.“ Der aus Südkorea stammende Zampano betreibt in Liernu das Restaurant L’Air du Temps, das mit zwei Michelin-Sternen

salzburg@kronenzeitung.at

► **Teil 2 der ServusTV-Reihe über die weltbesten Köche**

dekoriert ist. Höchst erstaunlich ist, dass Degeimbre seine Erfahrungen in der Gastronomie

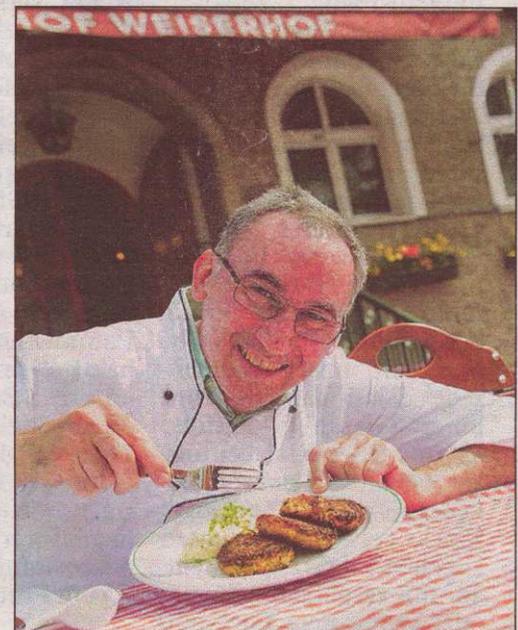
jahrelang als Sommelier sammelte, ehe der einst von einer belgischen Familie Adoptierte 1997 seinen Traum vom eigenen Restaurant wahr machte. „Für mich ist es eine Riesenehre, da mitmachen zu dürfen“, sagt Essl. Heute und morgen gehen die Dreharbeiten im Hangar 7 weiter, da stößt auch Jahrhundert-Koch Eckart Witzig-

mann dazu. Sendetermin ist dann am 21. April (21.15).

ROLAND RUESS

„Dass ich von Servus TV ausgesucht wurde, ist schon eine wirklich ehrenvolle Sache.“

Weiserhof-Chef&Koch Roland Essl



Germknödel mal mit Schnecken-Dekor

Foto: Neumayr/Leo