

# „Ich steh' total auf Spargel“

**Preis** Timo Steiger aus Schwangau erhält Gold für frische Kräuterküche

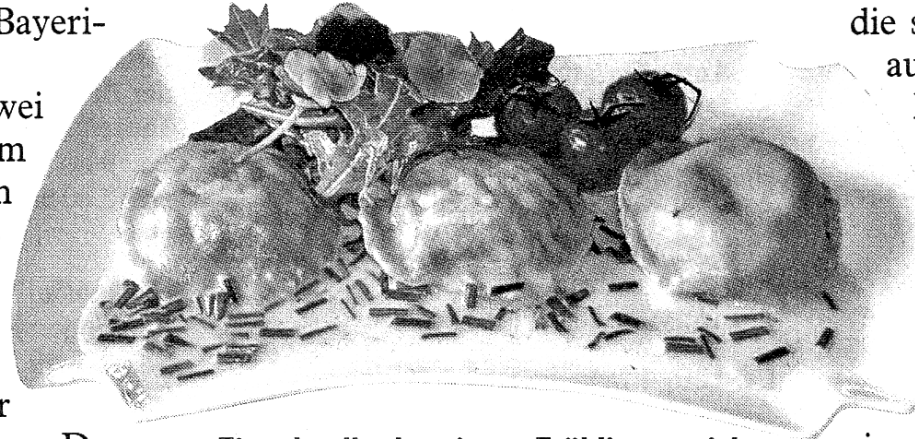
**Schwangau** Timo Steiger vom Hotel Steiger in Schwangau-Horn hat sich mit seinen Kreationen als Koch gegen 600 Mitbewerber durchgesetzt: Zusammen mit 94 weiteren Betrieben wurde ihm nun eine Goldmedaille beim Wettbewerb Bayerische Küche verliehen.

„Die Prüfer waren zwei Mal unangemeldet im Haus und prüften von den verwendeten Produkten, den Kühlräumen, über die Küche bis hin zur Wertstofftrennung den Werdegang der Speisen“, erläutert Steiger. Das kostete den leidenschaftlichen Koch zwar Zeit, dennoch habe es sich gelohnt: Am Ende waren die Prüfer begeistert.

„Ich steh' total auf Spargel, weil er so vielseitig ist“, schwärmt Steiger von den weißen und grünen

Stangen, die zur Zeit auf den Teller kommen.

„Klar haben wir auch Schnitzel auf der Karte, aber ich bevorzuge die frische, leichte Küche“, sagt er, zeigt auf den Kräuter-



**Ein schnell zubereitetes Frühlingsgericht: Maultaschen mit einer Käse-Kräuterfüllung.**

Foto: Gisela Schroeder

garten am Haus und hofft, bald die Anerkennung als Kräuterhotel zu erhalten. Steiger hat ein Team um sich, das seine Begeisterung für ge-

sunde Ernährung teilt. „Wir arbeiten zusammen und nicht von oben nach unten. Das begeistert das vierköpfige Team in der Küche, auch wenn der Lehrling mit dem runden Ausstecher stundenlang steht, um die selbstgemachten Maultaschen auszustechen. Am Ende belohnt uns der Gast.“

„Es geht nur mit Begeisterung und Leidenschaft“, versichert Steiger, „das versuche ich auch meinen Auszubildenden zu vermitteln“. Er scheint damit auf einem guten Weg, denn

einer seiner Köche hat 2009 als einer der Besten seine Prüfung abgelegt und arbeitet jetzt weiter an der Seite seines Lehrherrn. (sr)

**Wer Interesse** an einer Ausbildung zum Koch hat, kann sich bei Timo Steiger unter 08362/81067 melden.