

Op donderdag 26 januari jl. vond in de instructiekeuken van de Hoge Hotelschool Maastricht de halve finale plaats van de Maastricht Culinair kookwedstrijd **'Beste Aanstormend Kooktalent van Limburg 2012.'**

De genomineerden Koen Betjes, Florian Bierschenk, Rinaldo Bovens, Robin Housen en Inès Vankeirsbilck gingen met elkaar de strijd aan om de drie felbegeerde finaleplaatsen! De kandidaten werden uitstekend en professioneel begeleid door Sligro en Hoge Hotelschool Maastricht; ook werden zij, voorafgaand aan de halve finale bij de inkoop in Sligro, terzijde gestaan door de Lady-Chef van restaurant Beaumont, Audrey Eussen en Thomas Loontjens, Chefkok van de Proefkeuken van Sligro, die de kandidaten waar mogelijk van adviezen voorzagen. Ook tijdens de mise en place in de instructiekeuken hield Audrey Eussen met Chef Jérôme Fleur van restaurant L'Etoile van Teaching Hotel Château Bethlehem een oogje in het zeil om de, toch wel een beetje gespannen kandidaten, zo nodig enigszins te kunnen bijsturen.



Alle zes veelbelovende aanstormende kooktalenten verrasten de jury, organisatie, sponsors en genodigden met hun inzet, veelzijdige creativiteit, professionaliteit en hoge kwaliteit!

Het eindresultaat van het juryrapport was gebaseerd op de volgende criteria: originaliteit van de inschrijving/recepturen/bereidingswijze; seizoensgebondenheid; calculatie maximum inkoopwaarde € 10,- p.p.; creativiteit/smaak/verzorging van het gepresenteerde gerecht; houding in de keuken; inlevingsvermogen/aantoonbaar gastgericht denken en algemene indruk.

De jury kwam tot een unaniem eindoordeel; juryvoorzitter Harrie Beaumont (links op de foto) maakte rond 22.30 uur in de gezellige bar van het Teaching Hotel Château Bethlehem de uitslag bekend.

De kandidaten, die mogen aantreden in de finale op 13 februari, zijn geworden v.l.n.r.:

- Rinaldo Bovens, 20 jaar, Zelfstandig Werkend Kok niveau 3, BBL, Arcus College Sittard, stagiair bij restaurant Sam Sam in Meerssen
- Robin Housen, 19 jaar, Zelfstandig Werkend Kok niveau 3, BBL, Arcus College, stagiair bij restaurant Winselerhof in Landgraaf
- Inès Vankeirsbilck, 18 jaar, studente Wereldgastronomie aan Hotelschool Ter Duinen, Koksijde (België).



**Finalisten: van harte proficiat!!**

Alle halve finalisten mochten de door **Villeroy & Boch** beschikbaar gestelde bordes van het op de Horecava 2012 gelanceerde servies mee naar huis nemen!

Tijdens de finale op **maandagavond 13 februari aanstaande** zullen de drie finalisten aantreden in de keukens van restaurant l'Etoile van Teaching Hotel Château Bethlehem (Hoge Hotelschool Maastricht). Daar zullen zij een door Sligro Maastricht beschikbaar gestelde Mystery Box ontvangen. Het is de bedoeling dat de finalisten uit de inhoud van de Mystery Box een driegangen menu voor 4 personen zullen gaan samenstellen en bereiden, ieder op hun eigen creatieve manier. Daarnaast zorgt Sligro ervoor dat er als aanvulling op de inhoud van de Mystery Box een zogenaamde 'Table des Marchandises' beschikbaar zal zijn.

## **Electrolux**

De fantastische hoofdprijs van de kookwedstrijd '**Beste Aanstormend Kooktalent van Limburg 2012**' is beschikbaar gesteld door **Electrolux BV**, waarbij de winnaar/winnares met 2 personen mag afreizen naar het hoofdkantoor van Electrolux in **Pordenone, Italië**, alwaar hij/zij onder andere een uitgebreide actieve workshop zal krijgen van de Executive Chefs over de laatste technieken op het gebied van **sous-vide koken**.

Op **13 februari** zal dus duidelijk worden wie er met deze **droomprijs en met de Wisseltrofee** aan de haal zal gaan!

De winnaar/winnares van **de tweede prijs** gaat naar huis met een **complete professionele pannenset van BK**.



**De derde prijs** bestaat uit een **uitgebreid verrassingspakket**, samengesteld door de streekproducenten- leveranciers van Maastricht Culinair **Wijngaard De Apostelhoeve**, **Koffiebranderij Blanche Dael**, **Bakkerij De Bisschopsmolen** en **Thiessen Wijnkopers**. Daarbij ontvangt de winnaar van de derde prijs een **Maastricht Culinair Cadeaubon** ter waarde van **€ 100,-**.

Maastricht Culinair, Hoge Hotelschool Maastricht en Sligro Maastricht willen hierbij alle kandidaten graag hartelijk bedanken voor hun inzet, creativiteit en sportiviteit tijdens de halve finale en wenst iedereen veel succes toe in het prachtige horecavak!

De organisatie kijkt uit naar het weerzien met de drie finalisten tijdens de finale op maandag 13 februari aanstaande en wenst Inès, Rinaldo en Robin alvast enorm veel succes!

*Maastricht, dé gastronomische hoofdstad!*