

Cooking Battle:

So sah's aus am
19.08.2009 mit
Thomas Friedrich:



Es zauberte: Thomas Friedrich



Christian Jakobs von den
„Korkenziehern“ empfahl den
passenden Wein zum Essen



Peter-Erik Hillenbach, Chefredakteur
vom Überblick-Verlag, half beim Kochen

Jeannette Schnitzler kocht
beim Cooking-Battle am 15. September
unter anderem Pfeffer-Kirschsabayon mit Wachtelbrust oder Mirabel-
lenschlupfer auf Mascarpone-Vanillesauce.



Cooking Battle
NÄCHSTER TERMIN:
15. SEPTEMBER

... and the battle continues!

Jeannette Schnitzler hat in ihrem Job schon viel gesehen. Die **Inhaberin vom ‚Schnitzlers - Restaurant & Catering‘** hat unter anderem schon in der Traube Tonbach in Baiersbronn und im Landhaus Stricker auf Sylt den Kochlöffel geschwungen. „Das Grundprinzip der feinen Küche ist die Einfachheit“ – das Zitat von Johann George Hasekiel ist der Wahlspruch von Jeannette Schnitzler. Inspiration für Ihre regionale Küche holt sich die gelernte Köchin im mediterranen und asiatischen Bereich. Gemeinsam mit ihrem Ehemann führt sie das Restaurant in Essen-Byfang bereits in der 4. Generation. Seit drei Jahren ist Jeannette Schnitzler zudem Mitglied bei ‚Slow Food‘. Die weltweite Vereinigung hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. Für Jeannette Schnitzler ist es wichtig, den Gästen in ihrem Restaurant ein bißchen von dieser Mentalität weiterzugeben.