

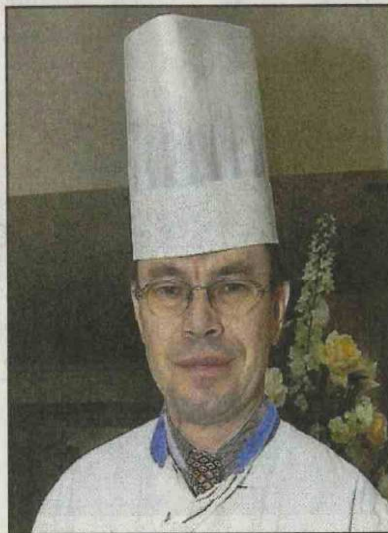
Feurig wie Paprika und fein wie Palatschinken

Ungarischer Meisterkoch begeisterte die Gothaer

Gotha. (com) „Ich freue mich, wieder in Gotha zu sein“, mit diesen Worten begrüßte Sandor Facsar seine Gäste. Der ungarische Koch hatte für zwei Tage Freunde und Weggefährten, aber auch kulinarisch Interessierte ins „Hotel am Schlosspark“ eingeladen, um sie mit Spezialitäten aus seiner ungarischen Heimat zu verwöhnen. Das ist dem einstigen Küchenchef wieder gelungen, wie Hoteldirektor Georg Döbbeler bemerkte.

Fast 160 Gäste ließen sich an zwei Abenden von ihm verwöhnen. Insgesamt elf Gerichte hatten sich Facsar und sein einstiger Lehrling Thomas Gliem, der heute als Kü-

chenchef im Schlosshotel arbeitet, ausgedacht. Döbbeler:



Sandor Facsar begeisterte die Gothaer Gäste.

Es war für alle eine neue Erfahrung. Unsere Köche haben Tipps und Tricks erhalten.

Absolute Renner an beiden Abenden seien Maiscremesuppe, Zanderfilet und Palatschinken gewesen. Der 63-jährige Meisterkoch selbst bemängelte, dass er nicht so viel Vorbereitungszeit gehabt habe. Das soll sich aber im kommenden Jahr ändern. Wie Hotelfach Döbbeler der TLZ gegenüber bestätigte, wird Sandor Facsar eine Woche lang in Gotha den Kochlöffel schwingen. Und dabei wird es nicht nur „feurig“ zugehen, sondern er wird seine Gäste mit internationalen Gerichten begeistern wollen.

TLZ 24. März 2011