

Um Medaillen kochen

Francine Wickler (Restaurant „Le Jardin“) tritt bei der „Olympiade der Köche 2016“ an - für Kanada

UDLER
INGO ZWANK

Von Oudler in der Gemeinde Burg Reuland aus ist es nicht weit bis zu den Nachbarländern Luxemburg und Deutschland - doch etwas weiter ist es da von Oudler aus nach Kanada. Jetzt entsendet der Ort eine Olympionikin für eine kanadische Kochmannschaft zur „Olympiade der Köche 2016“ nach Erfurt: Francine Wickler aus dem Restaurant „Le Jardin“ wird beim größten Kochwettbewerb für Kanada im Team von Meisterkoch Edouard Colonerus antreten, der gebürtig aus Ostbelgien ist.

Schon sehr früh begeisterte sich Wickler für die Gastronomie. Sie studierte an der Hotelfachschule in Diekirch (Luxemburg) und bildete sich in mehreren großen Häusern in der Schweiz, in Frankreich und in Luxemburg weiter. Von Heinrich Kohnen 1880 gegründet, wird das Haus „Le Jardin“ heute in der fünften Generation von Francine Wickler geführt.

Komplettrenovierung im Jahr 2015

Heute bietet „Le Jardin“ eine authentische Karte, mit frischen regionalen Produkten erster Güte, hausgeräucherter Spezialitäten und selbstgemachten Eiskreationen an.

Im April 2015 wurde das Haus komplett renoviert. So ist das Gourmetrestaurant mittlerweile ideal für Familientreffen und Geschäftsessen. Das Restaurant mit 40 Sitzplätzen und die Lounge mit 20 Sitzplätzen bieten hierfür Platz genug. Der große variable Saal mit 130 Sitzplätzen zum Essen oder mit 100 bis 110 Sitzplätzen bei Essen mit Musik und Tanz, 150 Sitzplätze bei Konferenzen und Seminaren oder 200 Personen beim Stehempfang bietet viele Möglichkeiten. „Unser qualifiziertes und liebenswürdiges Personal wird sich eine Freude daraus machen, den Besuch zu einem unvergesslichen Augenblick werden zu lassen“, verspricht Wickler.

Nun kann aber ein unvergesslicher Augenblick für die Küchenchefin selbst anstehen. Für Wickler geht es nach Erfurt zur „Olympiade der Köche 2016“. Vom 22. bis 25. Oktober wird die Messe Erfurt zum fünften Mal zum Mekka für Feinschmecker, Gastronomen und Spitzenköche aus aller Welt. In 18 gläsernen Küchen bereiten über 1.500 Köche aus 40 Nationen mehr als 7.000 frische Menüs zu und verwandeln die Erfurter Messehallen damit ins größte Restaurant der Welt. Seit der Premiere im Jahr 1900 gilt die IKA/Olympiade der Köche als Trendsetter. Seitdem hat jede Veranstaltung ihre Vorgängerin an At-



Francine Wickler (2.v.r.) erhält von Meisterkoch Edouard Colonerus ihre Team-Ernenennungsurkunde, links Carlo Sauber mit Ingeburg Mayolle (r.)

Foto: David Hagemann

traktivität und Größe übertroffen. Auch 2016 wird die IKA/Olympiade der Köche in Erfurt wieder Maßstäbe setzen. Zuvor wurde Wickler aber vom Luxemburger Koch Carlo Sauber auf Herz und Nieren getestet. Der zeigte sich von ihrer Küche beeindruckt: „Produkt und Geschmack sind auf alle Fälle da“, resümierte Sauber. „Nachdem ich das Essen gekostet habe, kann ich sagen, dass Francine reif für das Olympia-Team ist.“ Jetzt muss aber noch trainiert werden, denn die heutige Küche wird gerne als „Kunst und Handwerk“ beschrieben. Die Zutaten für die Olympiade der Köche müssen also stimmen.

☉ „Le Jardin“ - Oudler 58, B-4790 Burg-Reuland
Telefon: +32 (0)80 329 003 Fax: +32 (0)80 399 430
Internet: www.wickler.be



Das Gourmetrestaurant ist ideal für Familientreffen und Geschäftsessen

„Ich freue mich sehr auf die Olympiade“

FRANCINE WICKLER, Chefin im „Le Jardin“



Dass Francine Wickler kochen kann, stellt sie jeden Tag in ihrem Restaurant vortrefflich unter Beweis

Fotos: Le Jardin