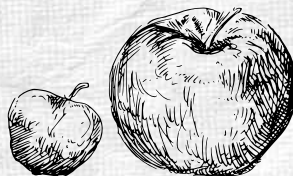


WAS WEISST DU VON ...

1. Beachtliche 30 Jahre lang war Charles Ranhofer im Restaurant Delmonico's im Big Apple der Chef und bekam für damalige Verhältnisse auch ein stattliches Monatsgehalt. Wie hoch war der Betrag, den Ranhofer nach damaligem Kurs monatlich einsacken konnte?



- 820 Euro A
- 5300 Euro B
- 12.000 Euro C



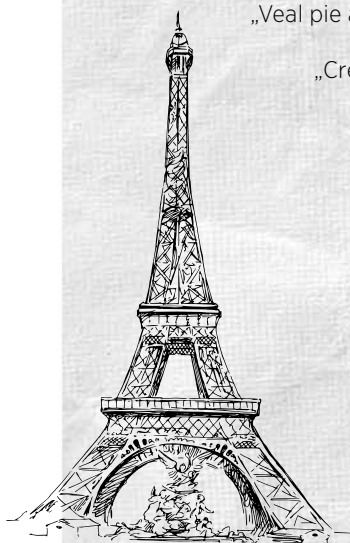
2. Ranhofer liebte es, seine Gerichte nach Prominenten zu benennen. Welches der folgenden Gerichte stammt jedoch nicht von ihm?

- „Sarah potatoes“ A
- „Veal pie à la Dickens“ B
- „Crêpe Suzette“ C



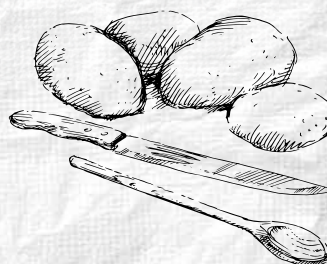
... CHARLES RANHOFER?

Der Franzose Charles Ranhofer arbeitete über 30 Jahre als Chefkoch im berühmten Restaurant Delmonico's in New York City und gilt als größter US-Chef aller Zeiten. Mit seinem legendären Kochbuch „The Epicurean“ schuf er das amerikanische Pendant zu Escoffiers „Guide Culinaire“.



3. In welchem Alter wurde er Chef-Bäcker in einem der angesagtesten Restaurants in Paris?

- A Mit 12 Jahren
- B Mit 15 Jahren
- C Mit 18 Jahren



5. Ranhofer soll auch das legendäre Dessert „Baked Alaska“ erfunden haben. Was ist der Clou an dieser Kreation?

Das Eis übersteht das kurze Erhitzen im Backofen dank einer schützenden Hülle aus Eischnee. A

Die weiße Schokolade läuft wie ein Fluss aus dem Kuchen. B

Der Ahornsirup fängt auf dem Teller zu schweben an. C



4. Als Teenager war Charles Ranhofer im Küchenteam welches legendären Regenten tätig?

- A Kaiser Franz Joseph I.
- B Prince d'Alsace-d'Hénin-Liétard
- C Napoleon III.



Antworten: 1.b, 2.a, 3.b, 4.b, 5.a