

In das Reich der Genüsse entführt

HEILBRONN 20. Stadtmeisterschaften für Nachwuchskräfte im Gastgewerbe

Von unserem Redakteur
Joachim Friedl

Geflügelconsommé, Lachsforellenfilet auf cremigem Risotto, Hirschkarree mit Wirsinggemüse und Schlosskartoffeln – und zum Schluss eine Creme Brulée mit einem Apfeltarte und Walnussparfait. Wem läuft hier nicht das Wasser im Mund zusammen? Bis diese Köstlichkeiten jedoch am Freitagabend serviert werden, sind sechs Nachwuchsköche und ebenso viele Servicekräfte hochkonzentriert bei der Arbeit.

Zum 20. Mal finden in der Peter-Bruckmann-Schule die Stadtmeisterschaften des Vereins der Köche Heilbronn statt. Ihr Glück kaum fassen können Stunden später die Sieger Serhat Yener (Küche) vom Hotel Nestor in Neckarsulm und Anja Schlagenhoff (Service) vom Restaurant Nuvolari im Audi Forum Ne-

„Es ist ein wunderbarer Tag heute. Ich bin ebenso angespannt wie die Schüler.“

Volker Egen, Köche Vereinschef

ckarsulm. Mit ihnen strahlen Erika und Thomas Ballmann, die Organisatoren der Meisterschaften.

Voll im Stress Die Anspannung bei den Auszubildenden im dritten Lehrjahr ist zum Greifen. Konzentriert steht Lukas Glaser am Herd. Der Ansatz für die Hirschsoße köchelt leicht. Der 18-Jährige vom Insel Hotel löst die Schale von Schalotten und gibt sich zversichtlich: „Ich hab’ das Menü am Donnerstag schon mal zur Probe gekocht.“

Der Knochen vom Hirschkarree macht Nicole Weber vom Gasthaus Zur Krone in Neckarwestheim etwas zu schaffen. Kein Problem: Prüfer und Küchenmeister Ralf Rohrmus von Unilever Food Solutions geht zur Hand. „Das gibt keinen Punktabzug“, erklärt Ballmann, der stellvertretende Vorsitzender des Köche-Vereins ist. Der Stress löst sich erst, als die Suppe geklärt, das Parfait aufgeschlagen und das Fleisch im Ofen ist.

Viel Lob Währenddessen arbeitet Servicekraft Linda Erhart von der Gutsgaststätte Rappenhof in Weinsberg an einem Traum in Gelb und Grün, den Farben des Köche-Vereins. „Ich bin voll nervös“, gesteht



Nachwuchskoch Lucas Glaser ist konzentriert bei der Arbeit. Das Menü soll schließlich schmecken. Im Hintergrund diskutieren die Prüfer Markus Hofmann (rechts) und Ralf Rohrmus über die Arbeitsleistung der Auszubildenden. Fotos: Guido Sawatzki

Spurensuche

Das Kochen gehört zu den ältesten und wichtigsten Kulturtechniken des Menschen. Die frühesten Spuren von Nahrungszubereitung mit Werkzeugen sind 1,5 Millionen Jahre alt. Der **entscheidende Schritt** wurde mit der Beherrschung des Feuers gemacht. Die frühesten bekannten Spuren, deren Alter auf 500 000 Jahre geschätzt werden, sind Herdstellen mit verkohlten Knochen in der Höhle von Zhoukoudian bei Peking und Reste von Hütten mit Herdstellen bei Nizza. red

die 22-Jährige. Am Nebentisch diskutiert Sophie Olbrisch vom „Elefanten“ in Lauffen mit Prüferin Hannelore Lott über die Anzahl der Gestecke. „Es wird spannend“, urteilt der Hotelfachmann und Prüfer Peter Krause (ehemals Ringhotel).

Dann ist Pause. Jürgen Sawall von der Wein-Villa bringt Schnitzel mit Kartoffelsalat für Schüler und Prüfer. Stärkung muss sein. In wenigen Stunden, wenn die Gäste kommen,



Anja Schlagenhoff serviert zum Essen die Getränke. Wasser ist immer dabei.



Lisa Schmid schmeckt mit einem Schuss Wein den Nachtisch ab.

muss alles perfekt sitzen. „Das sieht ja toll aus“, würdigt Bürgermeister Wilfried Hajek die Dekoration. Zum ersten Mal bei der Endrunde ist Martin Kübler dabei: „Ich werde den Abend genießen“, freut sich der Dehoga-Kreisvorsitzende auf die kulinarischen Genüsse. „Wer der Nervenanspannung heute standhält, der muss vor der Abschlussprüfung in der Schule keine Angst haben“, weiß Joachim Klein, ehe-

mals Hotel Götz. Er ist einer der Pioniere der Veranstaltung.

„Es ist ein wunderbarer Tag heute“, sagt entspannt Volker Egen. Der Vorsitzende des Heilbronner Köche-Vereins gesteht: „Ich war ebenso angespannt wie die Schüler. Niemand hier nimmt die Herausforderung auf die leichte Schulter.“

TV Aktuelles Video, Bildergalerie
www.stimme.de