



Buga-Zwerg Karl ist Tisch-Deko bei Tina Cickdag-Müller. Fotos: Christiana Kunz



Ein Koch braucht Leidenschaft für seinen Beruf, meint Florian Blümke.



Für Alexander Walter ist der Wettbewerb eine super Erfahrung für die Prüfung.



Siegerin Ana Lucia Kufner träumt von einem eigenen Restaurant.



Matthias Weberuß geht nach Sylt zu einem Zwei-Sterne-Koch.

Von unserer Redakteurin
Bärbel Kistner

Seinen Arbeitsvertrag hat Matthias Weberuß schon in der Tasche: auf der Insel Sylt bei Zwei-Sterne-Koch Johannes King im Sölring Hof. Ein Volltreffer für den Nachwuchskoch, obwohl dort 14-Stunden-Tage auf ihn warten. „Kochen ist das, was mir am meisten Spaß macht im Leben“, erzählt der Azubi in der Küche der Peter-Bruckmann-Schule, während er seinen ersten Gang vorbereitet.

Die Auszubildenden der Abschlussklassen der Gastronomieberufe stehen kurz vor der Prüfung. Die jeweils sechs Besten aus Küche und Service haben beim 25. Nachwuchswettbewerb vom Verein der

„Köche sind gefragt, es werden so gute Gehälter wie noch nie bezahlt.“

Thomas Ballmann, Koch

Köche wieder die Gelegenheit, dafür zu trainieren. Das Motto 2019 ist die Bundesgartenschau. Im umfangreichen Warenkorb, aus dem die Jung-Köche ein Vier-Gang-Menü für acht Personen kreieren, finden sich als Zutaten Rosenblütenblätter und Rosenwasser. Die Restaurantfachleute müssen unter anderem einen Buga-Tisch gestalten.

Rosen Die größte Herausforderung ist für Koch-Azubi Florian Blümke das blumige Dessert. Er wagt sich

an Rosenblüten-Sorbet mit Schokomousse. Die Platzierung beim Wettbewerb ist ihm weniger wichtig: „Es ist Spaß genug, dabei zu sein.“ Koch, das steht für den 18-Jährigen fest, ist sein Traumberuf. „Und der geht nur mit Leidenschaft.“

Ana Lucia Kufner hat lange getüftelt an ihrem Menü, der Wettbewerb ist eine gute Übung, Prüfungsangst zu bewältigen. Ihre Testesser freuen sich unter anderem über Waller-Ravioli und Kalbsobersohle im Sous-vide-Verfahren gegart. Auch die 18-Jährige hat sich ganz bewusst für

den Beruf entschieden und träumt von einem eigenen Restaurant.

Für Thomas Ballmann vom Verein der Köche und Mitorganisator des Wettbewerbs sind die Nachwuchsköche Hoffnungsträger. Er wünscht sich eine Trendwende mit mehr Neuanfängern und weniger Abbrechern: „Köche sind gefragt, es werden so gute Gehälter wie noch nie bezahlt.“ Auch Alexander Häfelle, Küchenmeister und Chef der SLK-Kliniken-Gastronomie, hofft, dass möglichst viele des Ausbildungsjahrgangs – rund 25 sind es in

(Bildungspark). Ehrenamtliche Juroren in der Küche: Florian Hemrich, Karl-Heinz Layer, Markus Hoffmann, Jan Hartmann, Willi Oppermann, Michael Sattler. Im Service: José Esquinas-Gomez, Alexandra Hemrich-Segerath; Peter Krause, Diana Gröschl, Pia Wecke, Hannelore Lott. Unterstützt wird der Wettbewerb von zahlreichen Sponsoren unter anderem Edeka Großmarkt und Genossenschaftskellerei Heilbronn. kis

Die Besten der Guten in Küche und Service

HEILBRONN Beim 25. Nachwuchswettbewerb vom Verein der Köche messen sich Auszubildende – Glänzende Berufsaussichten

Gewinner, Jury und Sponsoren

Seit 25 Jahren richtet der Verein der Köche den Nachwuchswettbewerb aus (früher Stadtmeisterschaften). Zwölf von 30 Azubis haben sich für die Endrunde qualifiziert. Meist ist es ein enges Rennen um die Platzierungen, in die auch die Ergebnisse des schriftlichen Vorentscheids einfließen. Die Reihenfolge bei den Köchen: **Ana Lucia Kufner** (Herzogskeller Güglingen), Alexander Walter (Rappenhof Weinsberg), Sandra

Schäfer (Bildungspark Heilbronn); den vierten Platz teilen sich Matthias Weberuß (Adler Botenheim), Florian Blümke (Ratskeller Heilbronn), Oliver Zürn (Wildeck Abstatt); Restaurant- und Hotel: **Ana Maria Kircher** (Insel Hotel Heilbronn), Jannik Ridiger (Wildeck, Abstatt), Tina Cickdag-Müller (Bildungspark), den vierten Platz teilen sich Leon Proch (Rappenhof Weinsberg), Jennyfer Babel, Antonia Göhler

bleibt. Im Ausland oder irgendwo in Deutschland? Die Türen stehen den Köchinnen und Köchen offen. Ihr nächstes Praktikum führt Sandra Schäfer erstmal nach Friedrichsrue zu Sternekoch Boris Rommel.

Auch Ellen Morosow ist mit 46 Jahren in ihren Wunschberuf angeht. Sie ist außer Konkurrenz dabei, und freut sich, dass sie eingeladen wurde. Ihre Zukunft sieht Ellen Morosow in der Gourmetküche. Menschen durch gutes Essen glücklich zu machen, das ist ihr Ziel.

Bildungspark Wie groß die Nachfrage nach gut ausgebildetem Personal ist, zeigt auch das Beispiel von Tina Cickdag-Müller, die stolz darauf ist, beim Wettbewerb dabei zu sein. Ihren Job als Hotelfachfrau hat

„Menschen durch gutes Essen glücklich zu machen, ist mein Ziel.“

Ellen Morosow, Azubi

die 39-Jährige, die über den Bildungspark ihre Ausbildung machte, schon vor ihrer Abschlussprüfung angetreten: Seit Dezember arbeitet sie im neu eröffneten Harbr Hotel im Wohlgelegen.

Der Verein der Köche erwartet, dass sich die glänzenden Berufsaussichten weiter herumsprechen. Das soll auch den Auszubildenden zugute kommen – indem noch mehr Betriebe, zum Beispiel aus dem Main-Tauber-Kreis, ihren Nachwuchs zum Wettbewerb anmelden.

Quelle: Heilbronner Stimme vom 29.01.2019