

Jungköche lassen nichts anbrennen

HEILBRONN *Gastro-Wettbewerb des Vereins der Köche ist ein Augen- und Gaumenschmaus*

Von unserem Redakteur
Kilian Krauth

Zoran Radosavljevic vom Waldhotel Villa Waldeck in Eppingen trennt mit einem scharfen Messer das Fett vom Fleisch. Kjell Authenrieth, der im Heilbronner Insel-Hotel lernt, lässt die Ochsenbäckchen scharf anbraten. Uwe Kottmann vom Bildungspark steht als Ersatzmann am Herd – falls sich jemand böse in den Finger schneidet oder etwas anbrennen lässt. Die Drei traten am Freitag mit neun anderen angehenden Köchen, Restaurant- und Hotelfachkräften beim Finale des Jugendwettbewerbs der Gastroberufe in der Region Heilbronn-Franken an, kurz auch Stadtmeisterschaft der Köche genannt.

Der von Volker Egen angeführte Verein der Köche Heilbronn stellt den Contest seit 26 Jahren auf die Beine. Von Anfang an hat der gebürtige Obergriesheimer Thomas Ballmann als Organisator den Hut auf, unterstützt von einer erfahrenen Küchen- und Servicebrigade, zu der

allen voran Erika Ballmann zählt. Höhepunkt des Tageswettbewerbs, der in der Peter-Bruckmann-Schule über die Runden ging, war – lange nach Redaktionsschluss – die Siegerehrung. Das Ergebnis folgt.

Fliegendes Buffet Voraus geht ein dreigängiges Menü, das die Teilnehmer mit von Edeka und der Genossenschaftskellerei gesponserten Produkten für je sechs plus zwei Personen an acht Tischen zubereiten und anrichten mussten. Das Motto dachte sich Alexandra Hemrich von der Jagstfelder Sonne aus: Weinbau in Heilbronn seit der Römerzeit. Konkret: am „fliegenden Buffet“ Räucherlachs, Couscous und Entenbrust in verschiedenen Schälchen, zum Hauptgang Ochsenbäckchen, zum Nachtisch Schokolade und Wein. Und vorneweg ein Aperitif mit geeisten Beeren.

Während sie zu Süßspeisen rest-süße Tropfen empfiehlt, rät Jessica Bader vom Weinsberger Rappenhof angesichts der Bäckchen in dunkler Soße zu einem „kräftigen Roten, am besten Lemberger, auf jeden Fall ein



Servicekräfte wie Stefanie Götz (li.) mussten unter anderem Menü-Karten entwerfen, dekorieren, eindecken, servieren, aber auch Häppchen und Aperitifs anrichten.

Wein aus der Gegend“, betont die im der familieneigenen Sonne aufgewachsene Schwaigernerin. Wie andere Servicedamen hat sie sich Teile der Tischdekoration selbst besorgt. So wurde Stefanie Götz von der Herzogskelter Güglingen im örtlichen Römermuseum, im Erlbacher Weinbaumuseum und bei einem Steinmetz fündig. Sie toppt Blumen und Trauben mit Tongefäßen, Fassdaube, Zapfhahn und Schilfsandstein. Für die Gastronomie entschieden hat sie sich weniger wegen ihrer Deko-Künste, sondern wegen „der vielen Begegnungen, der Atmosphäre, der Abwechslung. Außer-

dem gehe ich sehr gerne essen.“ Hanh Hong Ha Hoang, die ebenfalls im Rappenhof lernt, ist nach einem Praktikum in einem Elsässer Sternerrestaurant auf den Geschmack gekommen. „Ich liebe die Welt, andere Sprachen, andere Menschen“, sagt die 21-Jährige, die Deutsch, Vietnamesisch, Englisch und Französisch spricht – und derzeit Spanisch lernt. Die Gastro-Lehre nimmt sie als „Grundlage fürs Studium, schließlich lernen wir hier auch Buchhaltung, Marketing, Management und so weiter.“

Dass Kochen „in“ ist und Küchenmeister hohes Ansehen genießen,



Nachwuchsköche wie Kjell Authenrieth zauberten aus der Schulküche aus jeweils 2,4 Kilogramm Fleisch acht leckere Portionen Ochsenbäckchen. Fotos: Andreas Veigel

freut allen voran Thomas Ballmann. „TV-Shows sehe ich aber zweischneidig, weil sie ein verklärtes Bild zeichnen und Stars hervorheben. Der Alltag ist nicht immer Zuckerschlecken.“ Doch trotz Konkurrenz durch geregelte und besser bezahlte Jobs in der Industrie berichtet er von einer „motivierten neuen Generation, die Eigenverantwortlichkeit, Vielfalt, Aufstiegschancen zu schätzen weiß“. Nicht zu vergessen: „Der Genusswert“, wie Nachwuchsköchin Jessica Gajinski betont. „Außerdem macht mir die Atmosphäre im Küchenteam Spaß. Stress? Das sehe ich sportlich.“

Verein der Köche

Der Verein der Köche Heilbronn wurde 1928 gegründet und ist Mitglied im Verband der Köche Deutschlands. Er möchte mit seinen Aktivitäten „den Berufsstand ins richtige Licht rücken“, erklärt Thomas Ballmann. Weiter will der rührige Verein den Nachwuchs fördern und unterstützen, so etwa seit 26 Jahren mit der Heilbronner Stadtmeisterschaft, einem Wettbewerb für Auszubildende zum Beruf des Kochs, Restaurant-, Hotel- und anderer Fachkräfte im Gastgewerbe. *kra*