

Schnelligkeit und Kochkunst zählen

Regionalentscheid bei der Suche nach dem besten Nachwuchskoch Deutschlands / In BBS-Küche qualmen Töpfe und Köpfe

Von Maren Reese-Winne

CUXHAVEN. Seit 44 Jahren wird mit dem Kochwettbewerb um den Rudolf-Achenbach-Preis jährlich der beste Nachwuchskoch Deutschlands gesucht. 1994 landete ein gewisser Tim Mälzer auf dem ersten Platz. Auf dessen Spuren und natürlich denen der 42 weiteren Siegerinnen und Sieger wandelten am Sonnabend in Cuxhaven sieben Nachwuchsköche und eine Köchin – das Ziel: die Qualifikation zum Bundesentscheid.

Trotz der Herausforderungen des gut zwölfstündigen Wettkampftags gingen die Kontrahenten ruhig an die Aufgabe heran, als sie endlich in der Küche der BBS Cuxhaven standen, in der so oft die Nerven bei den Abschlussprüfungen des Köche-Nachwuchses blank liegen.

Dreimal in Folge wurden hier die Niedersachsenmeister ermittelt und schon zweimal zuvor die Regionalsieger für den Achenbach-Preis, wie Michael Klutt, Landesvorsitzender des Verbands der Köche Deutschlands, betont. „Das läuft wirklich hervorragend mit dem Team hier!“, lobte er.

Zehn Produkte erkennen

Morgens hatten die Theorieaufgaben schon die Köpfe der Nachwuchsköche zum Rauchen gebracht: Neben einem schriftlichen Teil mit Fachfragen und einer Rechenaufgabe mussten sie zehn Produkte, darunter so Exotisches wie Galgant (Wurzel aus der Ingwer-Familie), Postelein (kleinblättriger Salat) oder ein Petermännchen (Fisch), erkennen. „Da hätten auch wir Schwierigkeiten gehabt“, gaben die Profis zu, zu denen neben Michael Klutt auch routinierte Küchenmeister in der Jury und BBS-Küchenchef Stefan Brandes gehörten.

Dann folgte die Königsaufgabe: Erst um 10 Uhr erfuhren die Teilnehmer, welche Pflichtkomponenten aus einem Warenkorb sie in fünf Stunden zu einem Vier-Gänge-Menü verarbeiten mussten – Vorspeise: Seehecht (selbst zu zerlegen), Forellenkaviar; Hauptgang: Maispoularde, Süßkartoffeln; Dessert: Ananas, Mango, Nougat, Patisserie-Komponente.

Spontan Menü komponieren

Daneben stand ihnen ein erweiterter Warenkorb mit Zutaten wie Gemüse, Salaten und Kräutern, Eiern, Milchprodukten und Teigwaren zur Verfügung. Was nun damit anfangen? Blitzschnell musste ein Menü komponiert und zu Papier gebracht werden, zusammen mit einem Arbeitsplan.

Dabei ist es nicht unwesentlich, wie genau alle Komponenten benannt werden, denn was dort steht, muss sich nachher auch auf dem Teller befinden. Unter dem Titel beispielsweise einer „Variation von...“ bleibt hingegen Platz



Die Vorspeise geht der Vollendung entgegen: Piyatida Soennecken (vorn) errang am Ende Platz 2.

Fotos: Reese-Winne



Die Aufregung steigt: Die ersten Teller für die Gäste werden angeliefert. Manchmal holt Stefan Brandes (2.v.l.) sie auch selbst ab.



Katrin Achenbach kürte die Sieger, rechts Michael Klutt. Vorn die Bestplatzierten (v.l.) Piyatida Soennecken, Aljoscha Knoblich und Mika Kersting.

für spontane Umentscheidungen. Bedacht gingen die Nachwuchskräfte zur Sache, unter ihnen als Lokalmatador Mika Kersting vom Hotel Seelust in Duhnen, aktueller Gewinner der „Neptunschale“, des höchsten Kochpreises in Cuxhaven. „Das unterscheidet sich schon von der sehr viel aufregteren Atmosphäre bei den Prüfungen“, verriet Stefan Brandes.

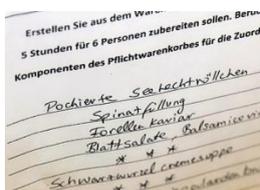
Alle, die hier dabei seien, täten dies freiwillig und gut von ihren

Ausbildungsbetrieben vorbereitet. Je näher der Abend rückte und damit die Bewirtung der eingeladenen Gäste, wie Personen der Schule, Sponsoren und Betreuer, desto mehr erhöhte sich allerdings doch die Schrittfrequenz und als die ersten Vorsepienteller dem Servicepersonal – Auszubildenden des 1. Lehrjahrs aus Cuxhaven – überreicht werden sollten, flogen die Kommandos durch den Raum.

Während draußen gespeist und die Schau-Teller beäugt wurden, trafen sich die Juroren hinter den Kulissen zur Beurteilung. Nachdem auch der letzte Topf abgespült war, was die Gäste dank einer Live-Videoübertragung aus der Küche verfolgen konnten, traten die Nachwuchskräfte mit frischen Schürzen und Kochmützen vor das Publikum. Katrin Achenbach, die Enkelin des Namensgebers, übernahm es, das Geheimnis

um die Namen der Sieger zu lüften. Dabei errang der Cuxhavener Mika Kersting Platz 3, Piyatida Soennecken (Hotel Anders, Walsrode) kam auf Platz 2 und den Titel holte sich Aljoscha Knoblich (Restaurant Zum Alten Brauhaus, Lüneburg).

Alle drei erhielten die Einladung zur öffentlichen Generalprobe der Koch-Regionalmannschaft Niedersachsen, die Deutschland auch international vertritt, am kommenden Wochenende. Alle acht Teilnehmer wurden außerdem zu einem Probetraining für diese Regionalmannschaft eingeladen.



Im Handumdrehen muss das Menü ausgedacht sein.

Rund um den Preis

Der Rudolf-Achenbach-Preis ist der Bundesjugendwettbewerb des **Verbandes der Köche Deutschlands** e.V. in Zusammenarbeit mit der Achenbach Delikatessen Manufaktur.

Teilnahmeberechtigt sind Nachwuchsköche bis zum Alter von 25 Jahren, sofern sie sich im **letzten Ausbildungsjahr** befinden.

Nach einer lokalen Vorauswahl treten die Konkurrenten und Konkurrentinnen in bundesweit neun **regionalen Vorentscheiden** gegeneinander an; der für Niedersachsen war am Sonnabend in Cuxhaven zu erleben.

Im **Bundesentscheid** wird der beste Nachwuchskoch oder die beste Nachwuchsköchin Deutschlands ermittelt.

Galerie und Video

finden Sie im Verlauf des Tages auf www.cn-online.de www.nez.de