



Höchste Konzentration trotz Zeitdruck. Was sie können, durften die acht Nachwuchsköche in der Küche der BBS Cuxhaven unter Beweis stellen. Innerhalb von fünf Stunden zauberten sie ein **eigens kreiertes 4-Gänge-Menü**. Und das trieb so manch einem die Schweißperlen auf die Stirn. Fotos: Tiedemann

Auf die Löffel, fertig, los!

Nachwuchsköche kämpften in den BBS Cuxhaven um Rudolf-Achenbach-Preis und bewiesen Nerven

Von Jara Tiedemann

CUXHAVEN. Alles, was die acht jungen Köchinnen und Köche hatten, war eine Liste mit Grundzutaten, die sie in ihrem 4-Gänge-Menü verwenden sollten. Doch was sie daraus zaubern, blieb ihrer Kreativität überlassen. Fünf Stunden blieben ihnen, um die Jury am Ende mit ihrer Kreation zu überzeugen.

Unter den acht Köchen, die sich in ganz Niedersachsen für den Landesjugendwettbewerb qualifiziert hatten, ging für Cuxhaven Niklas Scheidtmann an den Start. Wie alle Teilnehmer, ist auch er im dritten Lehrjahr seiner Ausbildung zum Koch, die er im Hotel Seelust absolviert.

Bevor es für die jungen Leute ans Schnibbeln und Brutzeln ging,



Niklas Scheidtmann vom Hotel Seelust ging für Cuxhaven an den Start.

mussten sie vorab noch einen Theorietest und eine Prüfung in Waren- und Materialerkennung hinter sich bringen. Darunter Dinge wie fermentierte Walnuss. „Schwer zu erkennen für einen Kochlehrling, für einen Profi aber kein Problem“, sagt Michael Klutt, Vorsitzender des Landesverbandes Niedersachsen des Verbandes der Köche Deutschland.

Gegen 11 Uhr wurde den jungen Köchen dann der Pflichtwarenkorb verraten. Für die Vorspeise sollte Skrei verwendet werden, in der Suppe mussten Schwarzwurzel, Manouri – ein griechischer Frischkäse – und Gemüsefond verwendet werden. Im Hauptgang drehte sich wiederum alles um Kalbstafelspitz und im Dessert sollten Papaya, weiße Kuvertüre und eine Patisserie-Komponente zum Einsatz kommen.

Innerhalb 30 Minuten mussten die Nachwuchsköche daraus ein Menü zusammenstellen, das stimmig ist – und vor allem der dreiköpfigen Jury später das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen sollte – darunter auch der Cuxhavener Küchenmeister Ferdinand Gerhardt. Dem Gewinner winkt schließlich ein Ticket zur Endrunde des Rudolf-Achenbach-Preises in Frankfurt im April.

Stefan Brandes, der als Lehrer Nachwuchsköche an den BBS Cuxhaven auf ihre Abschlussprüfung vorbereitet, stand den acht Leuten während des Wettbewerbs mit Rat und Tat zur Seite.

Was anfangs noch recht entspannt losging, artete vor allem zum Ende der fünf Stunden in



(V. l.): 3. Platz: Eric Kierblewski (Pier 23, Leer), 1. Platz: Marius Ahrens (Hotel The Ritz Carlton, Wolfsburg) und 2. Platz: **Niklas Scheidtmann** (Hotel Seelust, Cuxhaven). Foto: red

Stress aus. Vier Gänge für sechs Personen auf den Punkt fertigzustellen und optisch ansprechende Teller rauszuschicken, das erfordert Konzentration, in den richtigen Momenten eine ruhige Hand

und Leidenschaft. Das bewiesen am Ende jedoch alle Acht.

Niklas Scheidtmann hat es mit seiner Kreation sogar auf Platz 2 geschafft und durfte sich über 150 Euro freuen.

Der Rudolf-Achenbach-Preis

Seit 1975 wird der Bundesjugendwettbewerb für junge Köchinnen und Köche von der Achenbach Delikatesen Manufaktur finanziert und in Zusammenarbeit mit dem **Verband der Köche Deutschland** organisiert.

In diesem Jahr findet der Wettbewerb zum **fünften Mal** in Cuxhaven statt. Die neun Sieger der Landesverbände treten im April in der Endrunde in **Frankfurt** gegeneinander an. Der Sieger ist **Deutschlands bester Nachwuchskoch**.