



**Bericht der AZ vom 29.1.2010**

## **Der Nachwuchs kocht auf**

- Foto: Schaller
- Jetzt aber schnell: Jury-Mitglied Diana Burkel (M.), Chefköchin im Würzhaus, schaute den zwölf Jung-Köchen, hier Michael Pfaller (l.) kritisch über die Schulter.

Große Spannung und eine Überraschung bei der Stadtmeisterschaft der Gastronomie-Azubis: Zwölf Lehrlinge zauberten 4-Gänge-Menüs, doch nur eine gewann den Pokal

**NÜRNBERG** Auf die Teller fertig, los! Bei der 14. Stadtmeisterschaft legte sich Frankens Gastronomie-Nachwuchs mächtig ins Zeug. Zwölf angehende Spitzenköche verwandelten einen vorgegebenen Warenkorb in erstklassige 4-Gänge-Menüs, die 13 künftige Restaurant- und Hotelfachkräfte gekonnt servierten.

Doch bevor die Kochkünstler mit Pfannen und Töpfen jonglieren durften, mussten sie Auswahltests bestehen und bei der Warenerkennung punkten. Kumquats, Schwarzwurzel, Demidoff-Messer plus 17 weitere Kochzutaten und -utensilien waren zu benennen und 60 Fachfragen zu beantworten.

In der Nürnberger Berufsschule B3 herrschte am letzten Samstag ab acht Uhr Hochbetrieb, obwohl nur 25 der sonst 1300 Gastronomie-Azubis die Räume der B3 belagerten. Das Prinzip hieß „Gleiche Zutaten für alle“ und doch musste jeder Jung-Koch seine eigenen Rezepte kreieren. Die erste Aufgabe bestand darin, aus Zander, Saibling, Fenchel und Fischfond eine Suppe zu zaubern. Als nächstes lagen hausgemachte Nudeln und Egerlinge für das Zwischengericht in der Hand der Köche, für den Haupt-Gaumengenuss waren Kalbshaxe, Romanesco und Brokkoli zu verbraten. 100 Gramm dunkle Schokolade ließ schließlich großen Spielraum für Dessert-Fantasien und Gaumenfreuden.

„Alle haben auf hohem Niveau gearbeitet“

Ein Teil der Jury blickte den Kochkünstlern direkt in der Küche über die Schulter, die zweite Kritiker-Gruppe nahm die gefüllten Teller unter die Lupe. Das Ergebnis – zwölf mal vier macht 48 Köstlichkeiten – konnte sich sehen und vor allem schmecken lassen.

Nach einer Stunde Spannung fiel die Jury-Entscheidung: Zur Überraschung verwiesen Kathrin Hollweck und Ulrike Gebhardt, die einzigen Damen in der Küche, die Männer-Konkurrenz auf die Plätze zwei (Robert Pergold) und vier. „Alle haben auf hohem Niveau gearbeitet“, so das Fazit der Jury, die daher neun Köchen den vierten Platz verlieh.

Strahlend nahm Kathrin Hollweck den Curt-Phillipp-Gedächtnis-Pokal entgegen. Die 19-Jährige überzeugte die Jury durch ihre strukturierte Arbeitsweise, perfektes Timing und ein gelungenes Menü. „Das hätte ich nie gedacht“, lacht die Auszubildende im „Waldgasthof am Letten“ in Lauf an der Pegnitz. Die Gastronomie ist ihr quasi in die Wiege gelegt: Ihre Eltern betreiben in Berg bei Neumarkt einen Gasthof, den sie später in 4. Generation weiterführen will. **Stefanie Schaller**

*Erfolgsrezepte der Sieger-Köchin finden Sie in der Print-Ausgabe Ihrer AZ am Wochenende, 30./31.01.*