

Gäste bekommen was Besseres als Fridolin

Die besten Auszubildenden aus dem Gastronomie-Gewerbe kämpfen um die Stadtmeisterschaft

Hildesheim (ha). Wie zaubert man aus Roter Bete, Schweinerücken und Birnen ein repräsentatives Drei-Gang-Menü für sechs Personen, das nicht mehr als 30 Euro kosten darf und dennoch selbstkritische Feinschmecker wahre Lobeshymnen anstimmen lässt? Für viele Hobby-Köche dürfte das eine kaum lösbare Aufgabe sein. Für die Jungköche, die in der Walter-Gropius-Schule nun um die Stadtmeisterschaft gekocht haben, war genau dies die Prüfungsaufgabe.

Man kann eine Kartoffel schälen und in Salzwasser garkochen. Man kann aber auch Dauphine-Kartoffeln daraus zaubern. Martin Limburg hat sich für den zweiten Weg entschieden. Zugegeben, das ist schon eine gehörige Portion aufwendiger. „Aber auch richtig lecker“, schwärmt der ambitionierte Jungkoch und drückt die noch heißen Kartoffeln durch die Presse. Unter die goldgelben Kartoffelwürmchen zieht er zügig einen Brandteig. „Der geht schnell, den macht man ja fast nebenbei.“ Sagt der Profi. Nun noch schnell Eier und Eigelb für eine bessere Bindung unterheben und die Masse delikat abschmecken. Anschließend werden die sauber abgestochenen Nockerln im heißen Fett ausgebacken.

Das Programm, das sich die Bewerber um den Titel des Stadtmeisters selbst auferlegt haben, ist beachtlich. Alle angehenden Köche, Hotel- und Restaurantfachleute sind schließlich erst Auszubildende im dritten Lehrjahr. Nach dem Eindruck, den sie in ihrer Zwischenprüfung und in der Berufsfachschule abgegeben haben, hat eine Jury sie als jeweils Beste ihres Jahrgangs ausgewählt. Der Stadtmeister in jedem der drei Berufe wird in Cuxhaven um den Landesmeister kämpfen – wer auch den erringt, kann Bundesieger werden. Allerdings kann sich keiner der Küchenmeister erinnern, dass in den letzten Jahren ein Hildesheimer dieses hohe Ziel erreicht hätte.

Aber vielleicht klappt es ja dieses Mal. In der Lehrküche arbeiten die Bewerber konzentriert an diesem Ziel: Christine Opitz dreht wieder und wieder einen Nudelteil durch die Maschine, bis er schön flach ist. Allerdings wird er sich später nicht zu Tomatensoße gesellen: Die Köchin hat die Masse mit Schokolade aromatisiert und will sie als Ravioli mit Birnen zu einem Dessert verfeinern.



So schmeckt man richtig ab. Annika Schade lässt die Probe von einem auf den anderen Löffel laufen. Erst dann gehts zum Mund.

Derweil setzt Stefan Keil alles auf duftenden Rosmarin: Den delikaten Schweinerückenbraten hat er auf ein Bett aus Kräuterzweigen gebettet und dem Fleisch noch eine Extraportion mediterrane Marinade verpasst. Dazu reicht er Spinatblätter und knusperzarte Lauch-Kartoffel-Croissants, denen ein dünner Eiüberzug eine appetitlich goldgelbe Farbe verleiht.

Kein Handgriff bleibt den Blicken der Jury verborgen. Gleich fünf Küchenmeister gucken den Titelaspiranten über die Schulter und in die Töpfe. Auf einem Brett, das noch Saftspuren von Roter Bete zeigt, Petersilie hacken? Punktabzug. Mit dem Löffel zum Abschmecken mal einfach in den Topf stippen? Punktabzug. Korrekt wird die Probe mit einem Löffel

entnommen, auf einen zweiten umgeschüttet; erst dieser wird zum Mund geführt, wie Annika Schade vorführt.

Dass Sterneköche in TV-Shows immer wieder mit dem Finger in die Soße stippen und ihn einfach abdecken, erfüllt Fachleute wie Küchenmeister Lasse Althaus mit Grauen. Überhaupt die Fernsehköche. Immer wieder zeigen oder sagen sie vor laufender Kamera Dinge, die die Chefs ihren Lehrlingen dann wieder mühsam abgewöhnen müssen. Eine Panade etwa ist nicht die Hülle um ein Schnitzel, sondern bezeichnet „Füll- und Stopfmaterial“, das zum Beispiel in eine Gans gegeben wird. Der Semmelbrösel-Mantel hingegen heißt fachlich korrekt Panierung. Und eine Flüssigkeit wird

nicht „einreduziert“, sondern reduziert oder eingekocht. Eine verbindliche Fachsprache zu fordern, sei keineswegs übertrieben: Köche seien oftmals international unterwegs, müssten sich auch in anderen Ländern und Kulturen blitzschnell in neue Teams einarbeiten – daher seien einheitliche Termine unverzichtbar.

Als im Gastraum nebenan die Hotel- und Restaurantfachleute die eintreffenden Gäste mit einem Aperitif begrüßen, wird es in der Küche doch noch hektisch. Abschmecken, anrichten, Teller dekorieren. Plötzlich zieht ein brennender Geruch durch die Kochzeilen. Die Birnentartes, die im Laufe des Vormittags in vielen Arbeitsschritten vorbereitet worden waren, sind, na sagen wir mal, dunkelbraun ge-

worden. Als die erschrockene Köchin den Backofen öffnet, schlägt ihr eine Wolke aus Dampf und Qualm entgegen.

Als die Gäste wenig später an den festlich geschmückten Tafeln Platz nehmen und sich von aufmerksamen Bedienungsdienstleistungen servieren lassen, ahnen sie nichts von all diesen Aufregungen. Selbst Fridolin, der Schleierschwanz, der für eine marine Tischdekoration sein heimisches Aquarium verlassen musste und nun im Goldfischglas seine Runden dreht, sieht munter aus. Bei der Güte der Gänge muss er nicht fürchten, wie ein Fisch namens Wanda zu enden. Zum krönenden Abschluss lässt der Nachbartisch, der das Motto „Feuer und Eis“ trägt, sogar einen Vulkan explodieren. Da aber sind die Gäste längst Feuer und Flamme für den gastronomischen Nachwuchs der Stadt.

Die Stadtmeister 2011

An den Stadtmeisterschaften der „gastgewerblichen Ausbildungsberufe“ durften starten: Bei den **Köchen** Dagne Ackerbauer (Ausbildungsbetrieb: Relexa-Hotel, Bad Salzdetfurth), Sabrina Blunk (Lambertinum), Stefan Keil (Relexa-Hotel), Martin Limburg (Lampes Posthotel, Grünplan), Kim Martin (Lampes Posthotel), Marcel Neubauer (Insel), Christine Opitz (Noah), Annika Schade (Alten- und Pflegeheim Nordstemmen). Sieger wurde Stefan Keil, auf Platz zwei kam Sabrina Blunk. Weil die Köche für die Landesmeisterschaft aber unter 24 Jahre alt sein müssen, wird die Drittplatzierte Christine Opitz die Hildesheimer Farben vertreten.

Für die **Hotelfachleute** waren am Start: Johanna Kaufhold (Parkhotel Ahrbergen), Marcel Krone (Hotel zum Osterberg), Simon Lehne (Bürgermeisterkapelle), Karina Komarova (Relexa). Sieger wurde Simon Lehne.

Bei den **Restaurantfachleuten** traten an: Melanie Eggers (Van der Valk), Sandry Yaumer Rojas (Landhaus Greene, Kreiensens), Vanessa Heinert (Sportheim Bettrum), Julia Kunz (Hotel zum Osterberg). Sieger wurde Melanie Eggers. (ha)



Stefan Keil überzeugt mit seinem Menü Jury und Gäste. Gerade bereitet er herzhaftes Croissants mit Lauch-Kartoffel-Füllung zu.



Ein Nudelteil kann auch süß sein: Christine Opitz wird ihn später mit Birnen füllen. Und Hildesheim auf den Landesmeisterschaften vertreten.



Jetzt nur keinen Fehler machen: Marcel Neubauer muss drei brodelnde Kochtöpfe auf einmal im Blick behalten. Und die Küchenmeister stehen hinter ihm.



Sandry Yaumer Rojas kümmert sich im Service aufmerksam um die Gäste. Die besteht zum Teil aus Prüfern. Fotos: Zimmerhof