

Lammkeule und Windbeutel

Vier Auszubildende kochten um den Frau-Holle-Pokal

VON KRISTIN WEBER

Witzenhausen – Fünf Stunden hat Jan-Philipp Gertz Zeit, um ein Vier-Gänge-Menü für acht Personen zuzubereiten. „Ich liege gut in der Zeit“, sagt der 21-Jährige, der im dritten Lehrjahr im Schlosshotel Wolfsbrunnen lernt.

Das Schwierigste sei nicht das Kochen, bestätigen alle vier Auszubildenden, die sich der 23. Auflage des Frau-Holle-Pokals stellen. Die Herausforderung im Wettbewerb stellen die Arbeitsabläufe dar. Denn jetzt sind die angehenden Köche zum ersten Mal allein verantwortlich, ein ganzes Menü auf die Minute fertigzustellen.

Die Mitglieder der Jury schauen ihnen dabei über die Schulter, da muss jeder Handgriff sitzen. Sobald die Gäste am Tisch sitzen und aufs Essen warteten, beginnt der Stress. Die Teller mit allen vorbereiteten Speisen müssen hergerichtet werden.

Der Frau-Holle-Pokal wird von den Beruflichen Schulen in Witzenhausen und dem Köcheverein Werratal ausgerichtet. Teilnehmen können alle Auszubildenden zum Koch im zweiten und dritten Lehrjahr im Werra-Meißner-Kreis. „Die Idee ist, dass sich die Auszubildenden mit dem Wettbewerb auf die Prüfungen vorbereiten können, denn diese laufen unter ähnlichen Bedingungen ab“, erklärte Rüdiger Klein, Ausbilder im Teichhof in Ringgau-Grandenborn.



Vor dem Servieren wird's stressig: Saskia Schimpf aus Bad Sooden-Allendorf richtet die Teller mit den Speisen an.

FOTO: KRISTIN WEBER

Die vier Teilnehmer bekamen in diesem Jahr keine einfache Aufgabe: Sie sollten eine vegetarische Vorspeise aus Hirse oder Grünkern zubereiten, ein Sorbet nach Wahl, zum Hauptgang eine Lammkeule mit Hülsenfrüchten und Kartoffelzubereitung und zum Nachtisch Windbeutel. In der Ausgestaltung waren sie frei und konnten ihre Zutaten aus einem Warenkorb auswählen.

„Wir möchten, dass sich die Köche etwas zutrauen“, sagte Harald Heinzl, Ausbilder an den Beruflichen Schulen. „Die jungen Köche dür-

fen gerne experimentieren und aus sich herausgehen.“ Jeremia Kuntze, der im Haus Kammersberg in Hessisch Lichtenau lernt, versuchte sich dem Zeitdruck mit Gelassenheit zu stellen. „Ich sehe es als Übung“, sagte er. „Wenn man positiv kocht, schmeckt das Essen besser.“

Das konnten die geladenen Gäste am Ende bestätigen. Alle Gerichte, die von den jungen Köchen zubereitet worden waren, schmeckten ausgezeichnet und ließen die viele Arbeit, die sie in die Kreation ihres Menüs gesteckt hatten, erahnen.

Sieger wurde durch den Entscheid der Jury Jan-Philipp Gertz (Schlosshotel Wolfsbrunnen, Schwebda). Auf die Plätze kamen: 2. Yannik Lumpe (Schlosshotel Wolfsbrunnen), 3. Saskia Schimpf (Klinik Werra, Bad Sooden-Allendorf) und 4. Jeremia Kuntze (Haus Kammersberg, Hessisch Lichtenau).

Harald Heinzl dankte den Sponsoren, der Flach GmbH Servicebund, SB-Union und Gastro-Distler sowie dem Verein zur Förderung gastgewerblicher Berufe, ohne die der Wettbewerb nicht ausgetragen werden könne.