

Jungköche machen die Heimat zum Gaumengenuss

Girrbach-Pokal | Marco Brenneisen gewinnt Wettbewerb / Club würdigt Netzwerk / Andere Bewertung

■ Von Steffi Stocker

Calw-Wimberg. Spannend verlief der Wettbewerb des Kochclubs Nordschwarzwald um den Richard-Girrbach-Pokal. In der Küche der Gewerblichen Berufsschule auf dem Wimberg waren daran sechs Jungköche im dritten Ausbildungsjahr beteiligt.

Zwei zum Landesentscheid

Marco Brenneisen vom Hotel Talblick in Wildberg überzeugte sowohl in der Theorie als auch in der Praxis die Fachjuroren am meisten. Er gewann den regionalen Vorentscheid und bleibt im Rennen um den Rudolf-Achenbach-Pokal, um den es beim Bundeswettbewerb geht. Allerdings muss er noch die Hürde Landesentscheid meistern, bei dem auch Florian Gerner vom Hotel Ochsen in Höfen als Zweitplatziertes des Regionalwettbewerbs antreten darf.

Vor der Siegerehrung durften die Gäste probieren, was die Jungköche aus Gänseleber, Rehkeule und Birne-Schokolade-Desserts gezaubert hatten. Der Sieger servierte



Marco Brenneisen vom Hotel Talblick in Wildberg gewann den Wettbewerb der Jungköche um den Richard-Girrbach-Pokal des Kochclubs Nordschwarzwald.

Foto: Stocker

beispielsweise als Vorspeise ein Duett aus Apfel und Sellerie mit gebratener Geflügelleber, dem eine Trilogie aus der Rehkeule mit Preiselbeersöße, Petersilienwurzel, Rosenkohl und Semmelschinkenschnitte im Hauptgang folgte. Ein Donut mit Birnen und Schokolade krönte als Dessert das Dreigang-Menü.

Nicht nur Landrat-Stellvertreter Frank Wiehe war begeistert. »Sie vermitteln Heimat und Genuss«, betonte er. Ihm gefiel besonders, dass für

den Warenkorb regionale Lieferanten die Zutaten beige-steuert hatten. Für den Landkreis Calw, so Wiehe weiter, stehe außer Frage, dass die Infrastruktur der Gewerblichen Berufsschule gefördert werde. Dem Kochclub übergab er eine Finanzspritze für die Nachwuchsarbeit.

»Ziel des Wettbewerbs ist es seit 30 Jahren, Jungköche zu fördern«, stellte Karl Haaf, der Vizepräsident des Verbands der Köche Deutschlands, fest. Deshalb würden Juroren die

Teilnehmer den ganzen Tag über begleiten, da auch der Umgang mit den Lebensmitteln sowie Arbeitsweise und Sauberkeit in die Bewertung einfließen würden.

Förderer sind wichtig

»Um das bestmögliche Ergebnis zu bekommen, haben wir dieses Jahr zwei Teams gebildet«, erläuterte Jury-Vorsitzender Franz Berlin. Drei Profiköche hätten nur den Geschmack und das Anrichten beurteilt. Die Küche hätten sie gar nicht gesehen. Am Ende wurden dann alle Bewertungen, darunter auch die von der Theorie, zu einem Ergebnis zusammengeführt.

»Ohne Förderer und Freunde der Kochkunst könnten wir solche Wettbewerbe nicht ausrichten«, meinte Ricarda Becker, Vorstandsmitglied des Kochclubs. Michael Niedoba, der Leiter der Gewerblichen Berufsschule, die ihre Räumlichkeiten zur Verfügung gestellt hatte, gab den Ball zurück: »Der Kochclub steckt viel Herzblut in die Ausrichtung des Wettbewerbs, und wir danken für einen genussreichen Abend.« Mit diesen

Worten brachte er aber auch seine Wertschätzung für die jungen Köche, die Jury sowie den Service zum Ausdruck.

Wertschätzung wünscht sich auch der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) von der Politik, wie Wolfgang Frey vom Kreisverband Calw verdeutlichte. »Das Gesetz zur Arbeitszeiteregelung muss uns mehr Flexibilität einräumen, schließlich leisten wir einen Beitrag dafür, dass sich die Gäste in unserer Region wohlfühlen. Und das vermitteln wir an unsere Auszubildenden weiter. Schließlich wollen wir vermeiden, dass die Dorf-gastronomie wegbriecht«, sagte der Hotelier.

Der Vorsitzende des Kochclubs, Stephan Kapp, ging in seiner Ansprache auf die Bedeutung der zahlreichen Förderer ein. »Ohne dieses Netzwerk wäre dieser Wettbewerb nicht möglich«, betonte er. Unter anderem verwies er auf die Unterstützung durch die Familie Girrbach, die auch nach dem Tod von Martha Girrbach - der Ehefrau des Namensgebers - dessen Erbe weiter pflegt.