

Mit Kabeljau zum Sieg

22jähriger wurde in Budapest zum „Weltmeister der Jungköche“ gekürt

Von Astrid Joseph

Bergisch Gladbach — Sein gedünsteter Kabeljau auf Lauchgemüse und die gefüllte Lammschulter im Spinat-Mantel mundeten der internationalen Jury. Und beim Zitronenparfait im Schokoladenkegel zum Dessert hatte Claus Weitbrecht endgültig die Geschmacksnerven der Gutachter auf seiner Seite. Im Namen von „Chaine des Rotisseurs“, einer der drei führenden Organisationen renommierter Köche, wurde der 22jährige, der zur Zeit unter der Regie von Chefkoch Dieter Müller in Bergisch Gladbach arbeitet, zum „Weltmeister der Jungköche“ gekürt.

Eine reife Leistung, denn immerhin galt es bei der Endauscheidung in Budapest die Konkurrenz aus zwölf weiteren Nationen zu schlagen. In drei Stunden mußte ein Dreigänge-Menue für drei Personen zubereitet werden. Für den Speiseplan, der aus einem vorgegebenen Warenkorb zusammengestellt werden sollte, blieb

nur eine halbe Stunde Bedenkzeit. Hinzu kamen die kleinen Tücken des Alltags: „Der Kabeljau war noch gefroren. Es stand nur ein Gasherd zur Verfügung, und den Umgang mit einer ungarischen Aufschnittmaschine mußte ich auch erst lernen“, erinnert sich Claus Weitbrecht.

Kulinarische Karriere

Zum Ausprobieren neuer Kreationen war keine Zeit, die erlernte Kochkunst mußte den Ausschlag geben. „Und da habe ich bei Dieter Müller seit Juni schon eine Menge dazugelernt“, so der junge Weltmeister. Dessen Küche sei schon in jungen Jahren sein Traumziel gewesen, als er noch am heimischen Herd in Wildberg/ Nordschwarzwald die ersten Saucen anrührte. Seine Lehre machte Claus Weitbrecht beim Gasthof „Hasen“ in Herrenberg, dann wurde er zum Wehrdienst in die Küche der Bundeswehr einberufen.

Die anschließenden Wander-

jahre des Jungkochs gerieten zum kulinarischen Aufstieg: Vom Ein-Sterne-Restaurant „Ulrichs Höhe“ in Nöttingen zur Zwei-Sterne-Küche im Schloß Lerbach. Dieter Müller schätzt an dem jungen Talent Disziplin, guten Geschmack und die Fertigkeit zum exakten Anrichten. Für Claus Weitbrecht wiederum ist neben der fachlichen Kompetenz das gute Arbeitsklima entscheidend. Er will dem Starkoch mindestens ein Jahr lang in die Töpfe gucken, danach vielleicht noch Erfahrungen in einem anderen Betrieb sammeln.

Allerdings denkt er auch schon an die Rückkehr ins familieneigene Restaurant: „Meine Großeltern sind beide über 70 Jahre alt und stehen immer noch in der Küche. Da ist die Ablösung bald fällig.“ Gourmet-Gerichte wird er dann wohl eher selten zubereiten. Auf der heimischen Speisekarte überwiegt die Hausmannskost. Für Claus Weitbrecht kein Problem: Sein Leibgericht sind ja auch Maultaschen, eine schwäbische Spezialität.



Als „Weltmeister der Jungköche“ geht Claus Weitbrecht (2. von l.) bei Starkoch Dieter Müller (3. von l.) nicht nur in die Lehre. Ihm selbst werden die Kollegen künftig wißbegierig über die Schulter sehen. (Bild: Arlinghaus)