

Bodenständige Köchin überzeugt Jury



Siegerlächeln mit Siegermenü: Anna Knorre aus Oelsnitz, Auszubildende im Plauener Best-Western-Hotel, hat den 25. Sternquell-Kochpokal geholt. 500 Teilnehmer waren seit der Premiere am Start.

FOTO: KARSTEN REPERT

Finalisten des Sternquell-Kochpokals waren aufgerufen, ein Überraschungsmenü zu kochen. Bei der Menübeschreibung der späteren Siegerin lief den Gästen vorab das Wasser im Munde zusammen.

VON KARSTEN REPERT

PLAUEN – Anna Knorre hat den zum 25. Mal vergebenen Sternquell-Kochpokal gewonnen. Die 20-jährige aus Oelsnitz nahm aus den Händen von Sternquell-Geschäftsführer Jörg Sachse den Pokal entgegen.

Im Lehrrestaurant der Plauener Fördergesellschaft für berufliche Bildung traf Anna Knorre am Freitagabend genau den Geschmack der Juroren. Geladene Vertreter aus Wirtschaft, Politik und Bildung bildeten die Jury. Anna Knorres Menü las sich vorab wie ein Gedicht: Lachstatar, Kartoffelrösti, Crème fraîche als Vorspeise. Danach Püreesüppchen von Topinambur mit Rote-Bete-Schaum und Speckgrissini. Als Hauptgang ein Kalbsfilet sous-vide gegart (unter Vakuum) mit Bockbierjus, Kartoffel-Schwarzwurzel-Chartreuse und sautiertem Walnuss-Rosenkohl. Zum Nachtisch ein Omelette surprise.

Die Siegerin strahlte mit dem gläsernen Pokal um die Wette. „Ich freue mich sehr. Ich arbeite gern dafür, dass andere feiern können“, so

ihr erste Kommentar. Hoteldirektorin Christina Zetzsche freute sich riesig über den Erfolg ihres Schützlings, der für die Zeit nach der Ausbildung bereits Pläne hat: „Ich sehe meine Zukunft im Vogtland. Ich möchte weiter Erfahrung sammeln im Best Western Hotel. Und dann werde ich sehen, wie es weitergeht.“ Sollte sich Anna jemals in einem anderen Gourmettempel bewerben, wird die Urkunde des Kochpokals sich den Bewerbungsunterlagen beigelegt.

Zur Jubiläumsausgabe dankte Gastgeberin Annett Schmidt dem Sponsor: „Die Sternquell-Brauerei hat in 25 Jahren etwa 90.000 Euro in den Kochwettbewerb und damit in die Förderung junger Köche investiert“, so die Geschäftsführerin der Fördergesellschaft.

Anna Knorre ist Auszubildende des dritten Lehrjahres im Hotel Am Straßberger Tor in Plauen. Sie setzte sich gegen die drei Mitfinalisten durch: Sebastian Braun vom Hotel Am Kurhaus Bad Schlema, Julius Matthes von der Brasserie Forbriger in Reichenbach und Dustin Rupp von der Fördergesellschaft.

Bereits am Mittag hatten die Finalisten damit begonnen, ihr „Überschungs-menü“ anlässlich 25 Jahre Sternquell-Pokal“ zuzubereiten. Einzige Vorgabe: Ein Gang des Menüs musste mit Bier verfeinert werden. Sternquell-Geschäftsführer Jörg Sachse: „Die Finalisten haben uns gezeigt, welch schönen Beruf sie erlernen, in dem Hand in Hand mit Kreativität gearbeitet wird, um anderen Menschen Freude zu bereiten, genauso wie wir als Brauerei.“