## PLAUENER ZEITUNG

Montag, 24. März 2014

## Leckere Speisen, lockere Köche

Der Nachwuchs in der Küche: Philipp Stöckel, Maximilian Beger und André Ottiger heißt das Sieger-Trio des Kochwettbewerbs der Sternquell-Brauerei.

VON RENATE GÜNTHER (TEXT) UND GUNTER BRAND (FOTOS)

PLAUEN – Sechs Kochlehrlinge waren im Lehrhotel der Fördergesellschaft für berufliche Bildung an der Auenstraße zum Finale des Sternquell-Kochpokals angetreten. Das Motto: "Mit vogtländischer Küche und Biervariation in den Frühling."

Philipp Stöckel, Azubi im dritten Lehrjahr, sicherte sich den Sieg vor Maximilian Beger, Berufsgenossenschaftliche Bildungsstätte Jößnitz, und vor André Ottiger, Gaststätte "Heiße Pfanne" in Oelsnitz. Stöckels Menü war spitze: Heringstatar als Vorspeise, Lammrücken mit Kräuterkruste, Schaumsoße vom Kellerbier, Meerrettichbohnen und Semmelknödel als Hauptgang sowie Buttermilch-Erdbeertörtchen mit Minzsoße als Dessert.

Um 18.30 Uhr sollten die geladenen Gäste bewirtet werden, und so herrschte bereits gegen 15 Uhr reger Betrieb in der Küche. Der Oelsnitzer André Ottiger schälte Kartoffeln, die er nach dem Kochen mit Brunnenkresse verfeinerte. Sandra Schmitz von der Fördergesellschaft für berufliche Bildung Plauen schnitt Würfel für ihre Brotsuppe. Philipp Stöckel brachte mit dem Messer die Bohnen auf gleiche Länge. Markus Dressel vom Best Western Hotel Plauen schob zwei Kuchenbleche mit Bambesmasse in den Ofen. Tim Müller vom selben Hotel filetierte Forellen für die Vorspeise, und Maximilian Beger schnitt Heringsfilets in kleine Stücke. Es herrschte eine wohltuende Gelassenheit unter den sechs Bewerbern. Kein Krach, kein Streit, kein schepperndes Geschirr störten



Philipp Stöckel vom Vier-Sterne-Hotel "Blauer Engel" Aue hat den Sternquellpokal aus dem Vogtland entführt.

die Ruhe. Bei der Siegerehrung lobte Sternquell-Chef Jörg Sachse die jungen Leute für deren Bestreben, etwas Besonderes zu leisten. "Gutes Essen ist Lebensfreude", sagte er. Kochen sei etwas Schöneres als beispielsweise Schrauben herzustellen.

Der Sieger durfte sich über ein außergewöhnliches Geschenk freuen, das zum ersten Mal verliehen wurde. Er kann ein einwöchiges Praktikum im Gourmet-Restaurant "Süllberg" in Hamburg absolvieren, Unterkunft, Verpflegung und Fahrtkosten eingeschlossen. Vermittelt hatte das der Ex-Plauener Winfried Rüdiger, der einst den Kochwettbewerb mit aus der Taufe gehoben hatte und heute in Hamburg lebt.

Philipp Stöckel bleibt nach der Lehre ein Jahr in seinem Auer Hotel und geht dann in den Schwarzwald. Später steigt er in den Betrieb seiner Eltern, den Waldgasthof & Hotel "Am Sauwald" Tannenberg, ein.



Kartoffeln reiben mit der Hand ist Ehrensache. Hier Maximilian Beger.



André Ottiger holte sich Platz 3 mit Zander im Knuspermantel.