

# Junge Köche veredeln Speisen bei Wettbewerb 18.02.14

Zwölf Auszubildende bewarben sich um die Teilnahme an der Endrunde beim Sternquell-Pokal. Sechs zogen ins Finale.

VON RALF WENDLAND

**FALKENSTEIN/PLAUEN** – An die Töpfe fertig und los: in der Lehrküche des Beruflichen Schulzentrums „Anne Frank“ in Falkenstein sind am Samstag zwölf angehende Köche in einen Wettstreit getreten. Gelaufen ist der Vorausscheid für den 21. Sternquell-Kochwettbewerb am 21. März bei der Fördergesellschaft für berufliche Bildung in Plauen.

Bei der Vorrunde waren gleichermaßen Kenntnisse und Fertigkeiten in Theorie und Praxis gefragt. In der Küche hatten die Teilnehmer eine Stunde Zeit, entweder eine Vorspeise, eine Suppe oder ein Zwischengericht zuzubereiten. Als Hauptkomponenten standen Seelachsfilet, fri-

scher Blattspinat und ein Paprikamix zur Verfügung.

Sechs junge Leute haben sich fürs Finale qualifiziert. Dazu gehören mit Tim Müller vom Best Western Hotel Plauen und Sandra Schmitz von der Beruflichen Fördergesellschaft Plauen zwei Wiederholungstäter, die schon 2012 den Sprung geschafft haben. Müller meint: „Es ist ein schönes Gefühl, wenn man so weit kommt.“ Das Auge isst mit. Für den 18-jährigen ist das ein wichtiger Fakt: „Beim Anrichten gebe ich mir besonders viel Mühe.“

**„Es ist ein schönes Gefühl, wenn man so weit kommt.“**

**Tim Müller** Jung-Koch

Bei Sandra Schmitz liegt das Kochen in der Familie. Die 19-jährige Vogtländerin aus Markneukirchen ver-

rät: „Meine Mutter und auch mein Bruder haben den gleichen Beruf.“ Der 18-jährige Markus Dressel vom Best Western Hotel Plauen hat sich indes mit einer Eigenkreation der Jury gestellt. Der Hammerbrücker erklärt: „Es sind Maultaschen, die ich für mich interpretiert habe.“ Vor dem Wettbewerb hat Dressel das Gericht einige Male gekocht – der Grund?: „Ganz einfach, um die Aufregung zu dämpfen.“

André Ottiger von der Gaststätte „Heiße Pfanne“ Oelsnitz ist stolz, eine Runde weiter zu sein. „Eigentlich war das Gericht anders geplant, doch die Vorgaben haben einige Zutaten nicht zugelassen.“ Und doch hat der 19-jährige Oelsnitzer seine Kreation auf den Garpunkt gebracht.

Für Maximilian Beger von der Berufsgenossenschaftlichen Bildungsstätte Jößnitz bedeutet das Kochen „Freude, Kreativität und Leidenschaft.“ Fürs Finale hat der 17-jährige Reichenbacher nur ein Ziel: „Natürlich der Sieg. Dafür gibt man alles.“ Im Finale ist auch Philip Stö-

ckel vom Flairhotel „Blauer Engel“ aus Aue. Jurymitglied Norbert Rometsch: „Die Motivation der jungen Leute ist da und auch die Beteili-

gung am Pokal ist wieder steigend. Im Durchschnitt sind die Ergebnisse ausgeglichener, als in anderen Jahren.“ Man könne zufrieden sein.



**Tim Müller, André Ottiger, Maximilian Beger, Sandra Schmitz, Philip Stöckel und Markus Dressel (von links) haben sich für das Finale des 21. Sternquell-Kochwettbewerbs qualifiziert.**

FOTO: RALF WENDLAND