

# Leidenschaft für den guten Geschmack

Anna Knorre hat den 25. Sternquell-Kochwettbewerb gewonnen. Die 20-jährige Koch-Auszubildende vom Best Western Hotel Am Straßberger Tor konnte am Freitagabend aus den Händen von Sternquell-Geschäftsführer Jörg Sachse die beliebte Auszeichnung entgegennehmen.

Plauen – „Anna Knorre als Sieger dieses traditionsreichen Wettbewerbs und die anderen Finalisten haben mit Können und Leidenschaft ihre Dreigang-Menüs zubereitet. Dafür erhalten sie zu Recht unseren Beifall. Sie haben gezeigt, welch schönen Beruf sie erlernen. Als Köchin oder Koch kann man mit Kreativität arbeiten, um anderen Menschen Freude zu bereiten, genauso wie wir als Sternquell-Brauerei mit unseren Bier-Spezialitäten“, sagte Jörg Sachse zur Siegerehrung im Lehrrestaurant der Fördergesellschaft für berufliche Bildung in Plauen. Und er schloss in seinen Dank ausdrücklich die Helfer „hinter den Kulissen“ ein. „Es ist nicht alltäglich, was von den Mithelfenden vollbracht wird. Hier geben Erfahrene ihr Wissen an junge Leute weiter“, dankte er den Mitarbeitern der Fördergesellschaft, die in der Küche den jungen Köchen seit 12 Uhr, als für die Wettbewerbs-Finalisten die „Schlacht“ am Herd begann, hilfreich zur Seite standen. „Ich finde es klasse, wenn sich jungen Menschen Herausforderungen stellen. Das dient ihrer persönlichen Entwicklung und in dem Falle auch der Gastronomie in der Region“, sagte Sachse und gab den jungen Köchen noch eines mit auf den Weg: „Nur das, was Sie an Wissen in Ihren Köpfen haben, kann Ihnen niemand wegnehmen. Alles andere ist vergänglich.“

Die Siegerin strahlte mit dem Sternquell-Pokal in viele Kameras. „Ich freue mich sehr. Ich arbeite gern dafür, dass andere feiern können“, so ihr erster Kommentar. Bereits mittags hatten die Finalisten



Siegerehrung beim 25. Sternquell-Kochwettbewerb: Dustin Rupp, 3. Platz, Sternquell-Geschäftsführer Jörg Sachse, Annett Schmidt, Geschäftsführerin Fördergesellschaft für berufliche Bildung, Kochpokal-Siegerin Anna Knorre, Sebastian Braun, 2. Platz, Julius Matthes, 3. Platz (v.l.).

Fotos: Sternquell/Karsten Repert

begonnen, ihr „Überraschungsmenü“ anlässlich 25 Jahre Sternquell-Pokal“ zuzubereiten. Einzige Vorgabe: Ein Gang des Menüs musste mit einer der Sternquell-Bierspezialitäten verfeinert werden.

Erfahrene Köche in der Jury schauten den Finalisten nicht nur auf die Finger, sondern bewerteten auch den Einsatz der Rohstoffe, die Sauberkeit am Arbeitsplatz, die Anrichteweise und natürlich den Geschmack. Außerdem verteilten die geladenen Gäste Punkte für Anrichteweise und Geschmack. Die meisten sammelte schließlich Anna Knorre. Ihr Menü: Lachstatar, Kartoffelrösti, Creme Fraiche als Vorspeise. Danach wurde

ein Püreesüppchen von Topinambur, Speckgrissini, rote Beete Schaum serviert. Als Hauptgang hatte sich die Oelsnitzerin ein Kalbsfilet souvide gegart, Bockbierjus, Kartoffel-Schwarzwurzel-Chartreuse mit sautiertem Walnuss-Rosenkohl ausgedacht. Zum Nachtisch folgte ein Omelette Surprise.

Damit setzte sich die Auszubildende des 3. Lehrjahres aus Oelsnitz gegen die drei Konkurrenten durch. Dies waren der Zweitplatzierte Sebastian Braun vom Hotel Am Kurhaus Bad Schlema sowie Julius Matthes von der Brasserie Forbriger in Reichenbach und Dustin Rupp von der Fördergesellschaft für berufliche Bil-

dung Plauen auf dem 3. Platz. Beim Vorausscheid Anfang Februar im Beruflichen Schulzentrum für Wirtschaft und Gesundheit „Anne Frank“ in Falkenstein hatten sich die Vier für das Finale qualifiziert. Dort hatten sie auch ihr Wissen in Warenkunde oder Rohstofferkennung unter Beweis gestellt.

Zum Jubiläumfinale gab es zwei Besonderheiten. Zum einen standen gemeinsam mit den vier Finalisten zwei ehemalige Wettbewerbsteilnehmer in der Küche: Sven Peters und Louis Wassermeyer. Der 31-jährige Küchenmeister nahm 2004 und 2005 erfolgreich am Sternquell-Kochwettbewerb teil. Danach war er



Sternquell-Kochpokal-Siegerin Anna Knorre vom Best Western Hotel Plauen bei der Zubereitung ihres Menüs. Die 20-jährige Auszubildende im dritten Lehrjahr will im Hotel auch nach der Ausbildung weiter Erfahrungen sammeln.



Die Veranstalter des Sternquell-Kochwettbewerbs: Sternquell-Produktmanager Thomas Münzer, Küchenmeister Norbert Rometsch, Sternquell-Geschäftsführer Jörg Sachse und Annett Schmidt, Geschäftsführerin der Fördergesellschaft für berufliche Bildung Plauen-Vogtland (v.l.)

in verschiedenen Küchen in Europa tätig und ist jetzt zweiter Küchenchef und Ausbilder in der Berufsgenossenschaftlichen Bildungsstätte Jößnitz. Dort ist Louis Wassermeyer, der im vergangenen Jahr zu den Finalisten des Sternquell-Kochwettbewerbs gehörte, einer seiner Auszubildenden. Gemeinsam zeigten sie, wie Meister und Azubi bei der Gestaltung eines Menüs zusammenwirken, auch vor den Augen der Gäste. Das war die zweite Besonderheit des 25. Finales. Der dritte Gang, ein Omelette Surprise, wurde am Gast hergerichtet, gebacken, portioniert und serviert.

Sven Peters, der in den letzten Jahren auch in der Jury des Kochwettbewerbs mitwirkte, sagte nach der Siegerehrung: „Es war ein sehr niveauvoller Abend voller Gaumenfreuden.“

Jörg Sachse würdigte nicht nur die Finalisten: „Der Dank der Sternquell-Brauerei gilt unseren Partnern, der Fördergesellschaft für berufliche Bildung Plauen und dem Beruflichen Schulzentrum für Wirtschaft und Gesundheit ‚Anne Frank‘, mit denen wir seit 1993 diesen Kochwettbewerb durchführen.“

„In den 25 Jahren Sternquell-Pokalwettbewerb hatten wir mehr als 500 Teilnehmer. Das hat sich die Sternquell Brauerei rund 90 000 Euro kosten lassen. Für eine solche Unterstützung der angehenden Köche gebührt ein großes Dankeschön“, gab Annett Schmidt, Geschäftsführerin der Fördergesellschaft für berufliche Bildung Plauen-Vogtland, die den Wettbewerb gemeinsam mit der Sternquell-Brauerei seit einem Vierteljahrhundert organisiert, ein Dankeschön an die Brauer zurück.

Sternquell-Pokalsiegerin Anna Knorre feierte am Abend mit ihrer Chefin, Hoteldirektorin Christina

Zetzsche freute sich riesig über den Erfolg ihres Schützlings. Für die Zeit nach der erfolgreichen Ausbildung gibt es auch schon Pläne bei Anna Knorre: „Ich sehe meine Zukunft im Vogtland. Ich möchte weiter Erfahrung sammeln im Best Western Hotel. Und dann sehen wie es weitergeht.“ Am Ende gab es für die Mitstreiter in Küche und Jury von der Sternquell-Brauerei einen Guteinschein und einen Blumenstrauß.