

# Koch-Nachwuchs beweist Erstklassigkeit

Vincent Steinbach aus Neukirchen hat sich den 23. Pokal beim Kochwettbewerb der Sternquellenbrauerei gesichert.

VON RENATE GÜNTHER

**PLAUE** – Da kann sich der Küchenmeister Jörg Friedrich im Hotel Meerane freuen: Ausgerechnet sein 19-jähriger Schützling, ein auswärtiger Kochlehrling, hat sich in Plauen den 23. Sternquellpokal geholt. Der Wettbewerb fand am Freitag in der Lehrküche der Fördergesellschaft für berufliche Bildung an der Plauer Auenstraße statt.

Die fünf Plauer Bewerber mussten sich mit den übrigen Plätzen begnügen. Doch auch sie können stolz sein, denn die Jury fand, dass die Entscheidung sehr knapp und die Leistungsdichte eng gewesen sei. Alle Bewerber hätten sich viel Mühe gegeben und gute Ideen eingebracht, hieß es. Schließlich seien die Bewertungspunkte der Gäste das Zünglein an der Waage gewesen.

Im Februar hatten sich die sechs Kochlehrlinge des ersten und zweiten Ausbildungsjahres im Beruflichen Schulzentrum Falkenstein bei der ersten Wettbewerbsrunde den Finalplatz gesichert.

Auf Platz zwei folgte Pascal Heinsmann vom Best Western Hotel Plauen. Von dort kam der Sieger von 2015, Markus Dressel. Tobias Kad von der Berufsgenossenschaftlichen Bildungsstätte Jößnitz landete auf Rang drei. Seine Kollegin Vanessa Maschke sowie Julia Preisinger, Restaurant Mañana Plauen, und Cindy Schilbach, Küche der Volkssolidarität Plauen, Reißiger Straße, setzte die Jury allesamt auf den vierten Platz.

Zur Hälfte der fünfstündigen Arbeitszeit herrschte an den sechs Plätzen in der Lehrküche eifrige Betriebsamkeit, aber keine Hektik. Julia Preisinger bearbeitete ihren Fisch für das Hot brushed Sashimi, eine japanische Spezialität. Tobias Kad filetierte die Forelle für ein Sandwich, Pascal Heinsmann hatte mit seinem Kartoffel-Risotto zu tun, und Cindy Schilbach kümmerte sich um die Schalotten-Kartoffel-Kruste für das Schweinefilet.

Vincent Steinbach strahlte nach



**Vincent Steinbach vom Hotel Meerane entschied den diesjährigen Sternquell-Kochwettbewerb für sich.**

FOTO: ELLEN LIEBNER

der Siegerehrung. „Ich hätte nie gedacht, dass ich gewinne, die Konkurrenten waren stark“, sagte er. Ein

Bier wollte er am Abend auf seinen Sieg schon noch trinken, aber groß feiern konnte er nicht, denn am Samstag stand er wieder in der Küche im Hotel Meerane. Der Kochazubi setzte die gestellte Aufgabe „Kreativ kochen – mit Sternquellbier“ mit Können und viel Fantasie um. Pflichtaufgabe war es, Regenbogenforelle, Schweinefilet oder Putenbrust und Apfel zum Dessert zu verarbeiten. Als Vorspeise bot der 19-Jährige in Chorizoöl pochiertes Forellenfilet gefüllt mit Mangold und Tomatenwürfeln in Kräuterrahm. Das Hauptgericht bestand aus Schweinefilet mit Senfkruste und Portweinsoße, Paprika-Chicorée-Gemüse, Meerrettichkartoffeln und Pastinakenpüree. Zum Dessert überraschte er Gäste und Jury mit einem Sternquell-Schwarzbier-Sorbet mit Ingwer und Zitronengras. Das Ganze war verziert mit einer Apfelrose, Kirschoße und bunten Beeren.

Neben Blumen und Urkunden erhielten alle sechs Finalisten ein hochwertiges Messerset, die drei Erstplatzierten zudem Prämien von 125, 75 beziehungsweise 50 Euro. Für Sieger Vincent Steinbach gab es zudem den Pokal.