

# Koch-Lehrlinge zaubern Salat-Teller wie gemalt



Diese sechs Lehrlinge haben sich ins Finale des Sternquell-Kochpokals gearbeitet: Martin Findeisen, Henry Decker, Tobias Kad, Andre Ottiger, Maximilian Beeger und Markus Dressel (von links).

FOTO: SILKE KELLER-THOSS

Sechs Kochlehrlinge haben die erste Hürde auf dem Weg zum diesjährigen Pokal der Sternquell-Brauerei genommen. Das Finale ist am 27. März.

VON RENATE GÜNTHER

**PLAUEN/FALKENSTEIN** – Zwölf Bewerber hatten sich für den 22. Kochwettbewerb der Sternquell-Brauerei angemeldet, neun sind am Samstag im Beruflichen Schulzentrum Falkenstein erschienen – sechs haben sich ins Finale gekocht. Das sind Martin Findeisen (Ausbildungsbetrieb Café am Markt, Zwickau), Henry Decker (Gasthof Zwoschwitz), Tobias Kad (Berufsgenossenschaftliche Bildungsstätte Jößnitz), André Ottiger (Heiße Pfanne, Oelsnitz), Maximilian Beeger (Berufsgenossenschaftliche Bildungsstätte Jößnitz) und Markus Dressel (Best Western Hotel, Plauen). Findeisen besucht das BSZ Schneeberg, die übrigen er-

halten ihre theoretische Ausbildung am BSZ „Anne Frank“ Falkenstein.

Jeder darf bei diesem Wettbewerb sein Glück zweimal versuchen, im 2. und noch einmal im 3. Lehrjahr. Und so trat beispielsweise André Ottiger aus Oelsnitz zum zweiten Mal an. 2014 war er Dritter, diesmal soll es noch besser werden, verriet er. Das Landhotel Zwoschwitz schickte zum ersten Mal einen Lehrling ins Rennen. Henry Decker schaffte es auch gleich ins Finale. Eine gute Adresse für die Kochausbildung ist schon seit Jahren die Berufsgenossenschaftliche Bildungsstätte Jößnitz. Obwohl keine öffentliche Gaststätte, geschieht die Ausbildung so umfassend, dass die jungen Köche später auch in allen guten Häusern arbeiten können. Bestes Beispiel war der 28-jährige Sven Peters. Er lernte einst in dem Jößnitzer Betrieb, nahm zweimal am Kochwettbewerb teil, ging dann als Koch unter anderem zu Käfer in München, nach Kitzbühel und auf das Urlauberschiff Aida. Am Samstag bewertete er als Jurymitglied die Leistungen des Kochnachwuchses.

Die Koch-Azubis mussten am

Samstag innerhalb einer Stunde ein Salatbukett zaubern. Dabei gingen sie recht unterschiedlich zu Werke. Der Zwickauer Martin Findeisen agierte wie ein Profi völlig gelassen, andere sausten mit hochrotem Kopf durch die Lehrküche, um sich ihre Zutaten zusammenzusuchen. Dann wurden Salatblätter, Möhren, Kresse, Äpfel, Dill, Tomaten und Chicorée gewaschen und zerkleinert. Das Dressing kam nicht aus der Flasche, das fertigten sie selbst, oft aus Senf, Honig, Gurkenbrühe und Olivenöl. Am Ende sahen die Teller aus wie gemalt. Alles liebevoll arrangiert, mit etwas Grünem verziert und einige Male in drei verschiedenen Varianten präsentiert.

Nun haben die sechs Besten die Chance, sich im Finale am 27. März den Sternquellpokal zu sichern. Das Thema wird dann sein „Ein Ostermenü mit Bier kreativ gestaltet“, wobei eine Speise des Drei-Gänge-Menüs mit Sternquellbier gekocht werden muss. Das spannende Finale wird im Ausbildungsbereich Gastronomie der Fördergesellschaft für berufliche Bildung Plauen an der Auenstraße 22 stattfinden.