

Mit Schweinefilet zum Sieg

Vincent Steinbach, Kochazubi aus dem Hotel Meerane in der gleichnamigen Stadt, hat den 23. Sternquell-Kochwettbewerb gewonnen. Der 19-Jährige konnte sich am Freitag in der Lehrküche der Fördergesellschaft für berufliche Bildung Plauen gegen seine fünf Mitbewerber durchsetzen.



Pascal Heinsmann (zweiter Platz), Vincent Steinbach (Sieger) und Tobias Kad (von links) präsentieren die Hauptgerichte, die ihnen die ersten drei Plätze beim 23. Sternquell-Kochwettbewerb einbrachten.

Fotos: Brand-Aktuell

Plauen – Sternquell-Geschäftsführer Jörg Sachse überreichte Vincent Steinbach den Pokal und bedankte sich bei allen Teilnehmern für die gezeigten Leistungen. „Wir haben ein tolles Niveau erlebt, Optik und Geschmack waren klasse. Für uns als Brauerei ist es sehr wichtig, den Kochnachwuchs, der so gesucht wird, zu unterstützen. Der Wettbewerb, der schon eine so lange Tradition hat, hilft natürlich auch der Gastronomie, mit der wir zusammenarbeiten“, sagte Jörg Sachse. Dazu erhielten die angehenden Köchinnen und Köche viel Beifall.

Zu diesem Zeitpunkt lagen schon fast neun anstrengende Stunden hinter den sechs Finalisten, zwei aus dem dritten, vier aus dem zweiten Lehrjahr. Um 12.30 Uhr begannen sie mit der Zubereitung ihres selbst erdachten Dreigang-Menüs zum Thema „Kreativ kochen – mit Sternquell-Bier“. Bei der Vorspeise musste Regenbogenforelle eingesetzt werden, im Hauptgang Schweinefilet oder Putenbrust, im Dessert Apfel. Ständig dabei beobachtet – und hin und wieder auch mit einem Tipp versehen – wurden sie dabei von fünf erfahrenen Köchen in der Jury. Gleichzeitig wurden Punkte vergeben, unter anderem für den Rohstoffumgang, die Arbeitstechnik, die Anrichteweise, den Geschmack.

„Die Entscheidung war knapp, alle waren sehr engagiert bei der Sache, haben sich große Mühe gegeben und wirklich gute Ideen umgesetzt. Letztlich entschieden über die Platzierung haben die Punkte der Gäste“, so Nor-

bert Rometsch im Namen der Jury. Zu den Gästen gehörten Ausbilder, Mitglieder von Köchevereinen sowie Vertreter aus Politik und Wirtschaft der Region.

Sieger Vincent Steinbach hat folgendes Menü auf die Teller gezaubert: Als Vorspeise „In Corizoöl pochirtes Forellenfilet gefüllt mit Mangold und Tomatenwürfeln in Kräuterrahm“. Hauptgang war Schweinefilet mit Senfkruste – dazu Portweinsauce, Paprika-Chicorée Gemüse, Meerrettichkartoffel und Pastinakenpüree. Und schließlich als

Dessert: „Sternquell Schwarzbiersorbet mit Ingwer und Zitronengras, Apfelrose, Kirschose und Beeren bunt garniert“. Der 19-Jährige strahlte nach 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 gefeiert werden konnte nicht, denn Samstag stand er wieder in der Küche im Hotel Meerane.

Auf den zweiten Platz kochte sich Pascal Heinsmann, Best Western Hotel am Straßberger Tor Plauen. Dritter

wurde Tobias Kad von der Berufsgenossenschaftlichen Bildungsstätte Jößnitz (BBS). Und gemeinsam auf den vierten Platz kamen Vanessa Maschke, ebenfalls BBS Jößnitz, Julia Preisinger, Restaurant Manana Plauen, und Cindy Schilbach, Küche der Volkssolidarität in Plauen. Neben Blumen und Urkunden erhielten alle sechs Finalisten ein hochwertiges Messerset, die ersten Drei Prämien von 125, 75 und 50 Euro. Vincent Steinbach als Sieger konnte den Sternquell-Pokal mit nach Hause nehmen.

Die sechs Finalisten hatten sich beim Vorausscheid Anfang Februar für das Finale qualifiziert. Gefragt waren die praktischen Fertigkeiten bei der Zubereitung einer Vorspeise oder eines Zwischengericht mit Entenbrust. Außerdem wurde Theorie geprüft, Rohstoffe waren zu erkennen, Portionen zu berechnen und vieles mehr.

Der Kochwettbewerb wird seit 1993 gemeinsam von der Sternquell-Brauerei Plauen, der Fördergesellschaft für berufliche Bildung Plauen und der Außenstelle Falkenstein des Beruflichen Schulzentrums Anne Frank organisiert. Azubis des zweiten und dritten Lehrjahres können teilnehmen.



Blick in die Lehrküche, wo die sechs Finalisten ihre Dreigang-Menüs beim 23. Sternquell-Kochwettbewerb zubereiteten.