

Mit Entenbrust und Kartoffeln ins Finale

An die Töpfe, fertig, los – das war am Samstagvormittag das Motto für acht angehende Köchinnen und Köche beim 23. Sternquell-Kochwettbewerb.

Falkenstein – Sie nahmen am Vorausscheid des 23. Sternquell-Kochwettbewerbs teil. In der Falkensteiner Lehrküche des Beruflichen Schulzentrum für Wirtschaft und Gesundheit „Anne Frank“ (BSZ) stellten sie sich der Jury.

Wie in jedem Jahr mussten die Auszubildenden aus Gaststätten, Hotels oder Einrichtungen im Vogtland und in Westsachen beim Vorausscheid zwei Komplexe meistern. Das war zunächst ein theoretischer Teil. Warenkunde und Rohstofferkennung gehörten dazu.

Im zweiten Teil, dem praktischen, galt es, aus vorgegebenen Zutaten eine Vorspeise oder ein Zwischengericht zu kreieren.

„Nur wer in der Theorie solides Wissen gezeigt hat, konnte sich für das Finale qualifizieren. Danke sage ich aber allen acht Azubis, die sich am Samstagmorgen dem Wettbewerb stellten“, betonte BSZ-Schulleiterin Doris Schröter bei der Siegerehrung.

Zuvor hatten die jungen Leute, jeweils vier aus dem ersten und zweiten Lehrjahr, mächtig gewirbelt. In nur einer Stunde mussten sie aus Entenbrust und ungeschälten Kartoffeln als Hauptkomponenten sowie weiteren Zutaten aus einem Warenkorb Gerichte zaubern.

Erfahrene Köche in der Jury schauten ihnen dabei auf die Finger, vergaben jeweils maximal 10 Punkte auf



Toan Chu Trung, Tobias Kad, Vincent Steinbach, Cindy Schilbach, Vanessa Maschke, Julia Preisinger, Pascal Heinzmann und Thomas Stephan(von links) nahmen am Vorausscheid des 23. Sternquell-Kochwettbewerbs teil.

Foto: Brand-Aktuell

Umgang mit den Rohstoffen, Sauberkeit am Arbeitsplatz, Gestaltung der Teller und natürlich Geschmack. Sechs der acht jungen Leute konnten sich für das Finale qualifizieren.

Die eher überschaubare Teilnehmerzahl liegt auch daran, dass nicht mehr 350 Kochazubis in der Falkensteiner Schule lernen, wie in den neunziger Jahren, sondern auch wegen der geburtenschwachen Jahrgänge nur noch 75. Tobias Kad von

der Berufsgenossenschaftlichen Bildungsstätte Jößnitz (BBS) hat sich bereits zum zweiten Mal für das Finale qualifiziert, im Vorjahr konnte er sich auf den zweiten Platz kochen.

Weiter im Finale dabei sein werden Vanessa Maschke, ebenfalls BBS Jößnitz, Pascal Heinsmann, Best Western Hotel am Straßberger Tor Plauen, Julia Preisinger, Restaurant Manana Plauen, Cindy Schilbach, Küche der Volkssolidarität in Plauen

und Vincent Steinbach, Hotel Meera-ne. Am 4. März werden sie im Finale ein 3-Gang-Menü unter dem Motto „Kreativ kochen – mit Sternquell-Bier“ zubereiten.

„Wir möchten die jungen Leute auf ihrem Berufsweg unterstützen. Sie lernen einen tollen Beruf, in dem sie aus Lebensmitteln ein kleines Kunstwerk schaffen und damit vielen Menschen eine Freude bereiten“, betonte Thomas Münzer, Produkt-

manager der Sternquell-Brauerei, als er den Azubis zu ihren Kochleistungen gratulierte.

Organisiert wird der Wettbewerb um den „Sternquell-Kochpokal“ seit 1994 gemeinsam von der Fördergesellschaft für berufliche Bildung Plauen, dem Beruflichen Schulzentrum für Wirtschaft und Gesundheit „Anne Frank“, Außenstelle Falkenstein, und der Sternquell-Brauerei Plauen.