

Spitzenleistung in der Schulküche

Rudolf-Achenbach-Preis: Nachwuchs-Köche aus ganz Bayern zeigen in Donauwörth ihr Können

Donauwörth (fd). Wer ist Bayerns bester Nachwuchskoch? Das war vor Kurzem in der Donauwörther Ludwig-Bölkow-Schule die Frage. Nach 2005 und 2011 fand dort bereits zum dritten Mal der Landesentscheid rund um den renommierten Rudolf-Achenbach-Preis statt.

Nachdem in den 155 Zweigvereinen des Verbandes der Köche e.V. die Vorentscheidungen auf lokaler Ebene bereits gefallen waren, traten nun die acht besten bayerischen Nachwuchsköche an, um sich unter den strengen Augen der Jury für den Bundesentscheid am 13. Mai in Frankfurt zu qualifizieren. Am Ende löste Benno Huber vom Verein der Köche Tegernseer/

Schlierseer Tal das Ticket für die Main-Metropole.

Am Anfang freilich wusste Benno Huber genauso wenig wie seine sieben Konkurrenten – allesamt Spitzen-Azubis aus allen Teilen des Freistaats – was es für die geladenen Gäste in der Donauwörther Berufsschule auf die Teller zu bringen galt. Vier „Mystery Boxen“ mit den unterschiedlichsten Lebensmitteln hatten die Organisatoren für die Wettbewerbsteilnehmer vorbereitet. Die mussten sich, nachdem frühmorgens das Geheimnis um den Inhalt der Kisten gelüftet worden war, der Herausforderung eines Vier-Gänge-Menüs stellen. Saiblingsfilet fand sich in den Kochkästen ebenso wie Ochsenchwanz, Rehkeule und Garnele,



Auch Anna Degen, die im Wemdinger Gut Wildbad ihre Ausbildung absolviert, zauberte allerlei Schmankerln aus der Mystery Box.

Fotos (2): Frank Dörrie



Siegerehrung: Benno Huber (Mitte) wird Bayern beim Bundeswettbewerb in Frankfurt vertreten.

zudem roter Mangold, grüner Koriander und blaue Zwiebeln. Auch Maronen, Preiselbeeren, Sellerie und noch einiges mehr hatten die Profiköche in die Überraschungskisten gepackt. Dann hieß es für die Nachwuchsköche: ran an Töpfe und Pfannen. Für den Club der Köche Donau-Ries kochte Anna Degen. Sie absolviert im dritten Lehrjahr im Gut Wildbad in Wemding ihre Ausbildung und landete schließlich auf einem vierten Platz. Zwischen den Gängen war an den hübsch gedeckten Tischen immer wieder Lob für die Spitzengerichte aus der Schulküche und den Service an den Tischen zu hören, für den ebenfalls Auszubildende zuständig waren. Auch in den Ansprachen hoben die Redner (darunter Uli Großmann vom Club der Köche Donau-Ries, Oberbür-

germeister Armin Neudert, stellvertretender Landrat Reinhold Bittner, Wolfgang Fackler MdL und Günther Zwerger vom Ferienland Donau-Ries) die Qualität der bayerischen Gastronomie hervor und lobten die Nachwuchsköche für ihre Berufsentscheidung. Denn die Branche tut sich in den letzten Jahren besonders schwer, Auszubildende zu finden. Dabei eröffnet sich denjenigen, die den Kochberuf erlernen, nach Abschluss der Ausbildung ein vielseitiges Berufsfeld – vom Einsatz auf einem Kreuzfahrtschiff bis zum Koch in der Sterne-Gastronomie. Für den Sieger des diesjährigen bayerischen Landesentscheids um den Rudolf-Achenbach-Preis steht schon jetzt fest: Er wird ab nächstem Jahr in der Schweiz zeigen, was er in Oberbayern gelernt hat.