

**Maria Eck und Jens Braun vertreten den Landesverband  
der Köche Bayerns bei der  
Endausscheidung um den REWE-Pokal 2004 in Mainz**



**Das Foto zeigt von links nach rechts: Eva Schnitker ( 3. Platz ), verdeckt Bernd Malter, Maria Eck ( Siegerin ), Christoph Nörtershäuser, Jens Braun ( 2. Platz ), Hubert Krämer, Werner Fiebig, Erich Albrecht, Dr. h.c. Siegfried Schaber**

München. Bei der am 14. und 15. November 2003 statt gefundenen Regionalauscheidung des Landesverbandes der Köche Bayerns des VKD um den REWE-Pokal für Koch-Azubis holten sich Maria Eck von der Klinik Wartenberg mit Ihrer Platte „Variationen von Wildhase und Poularde“ als erste Siegerin und Jens Braun vom Arotel in Nürnberg als zweiter Sieger mit seiner Platte „Rendezvous von Wildhase und Poularde“ die Fahrkarten zur Endausscheidung 2004 in Mainz ab. Den dritten Platz erkämpfte sich Eva Schnitker, Staedler Mars GmbH in Nürnberg.

Die viele Mühe und Arbeit Ihres Küchenchefs, Werner Fiebig und die Mithilfe von Maria Bachmaier, Mitglied der Deutschen Jugendnationalmannschaft des VKD, hat sich wirklich gelohnt, denn die ersten drei Plätze waren in der Punktzahl ganz knapp bei einander. Es glaubt niemand, wie viel Freizeit und Idealismus hinter solchen Erfolgen steht. Doch davon wollen die meisten nichts wissen. Aber auch die Jugendwarte von vielen Vereinen sind scheinbar an ihrem Titel als Jugendwart mehr interessiert, als an wirklicher Förderung des Nachwuchses.

Austragungsort der Vorentscheidung war wiederum das Kermess-Institut in München. Liebgard und Hans Passian hatten mit den Fachlehren Walter Albrecht, Herbert Zinsmeister, Hans und Nadja Resch alles bestens vorbereitet.

Die Jury, bestehend aus Dr. h.c. Siegfried Schaber ( Vorsitzender und Wanderjuror ), Volker Neufang, Simon Seemüller und Klaus Hassenpflug, hatte keine leichte Aufgabe, unter den wirklich meisterlichen Platten die bestplatzierte zu ermitteln.

Die Aufgabe lautete, eine Schauplatte eigener Konzeption zum Thema „Variation von Wildhase und Poularde“ anzufertigen. Dazu mussten die Rezepturen mit einem Foto der Platte und Preisberechnungen erstellt werden.

Am Freitag Nachmittag wurden die Terrinen, Pasteten und Galantinen erstellt. Es bereitet Fachleuten immer wieder eine große Freude, diesen motivierten jungen Kochkünstlern bei ihrer Arbeit über die Schultern zu sehen. Am Samstag wurden dann die Garnituren „gebastelt“ und die Platten angerichtet.

So ist es auch nicht verwunderlich, dass sich am Samstag früh schon ein Team des Bayerischen Rundfunks einfand, um die akribische Arbeit und die mit viel Liebe erstellten Platten im Bild festzuhalten, denn die Vielfalt der gefertigten Werke entsprach voll dem Motto „Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt“.

Nach Fertigstellung der Platten kamen alle im Speisesaal zusammen, um sich das von Walter Albrecht und Herbert Zinsmeister zubereitete Menü schmecken zu lassen.

Der Leiter der Niederlassung der Firma REWE in Schweitenkirchen, Herr Chrisoph Nörtershäuser, die Stadtschulrätin der Landeshauptstadt München, Elisabeth Weiß-Söllner, Weltbundpräsident Dr. h.c. Siegfried Schaber und der Vorsitzende des Landesverbandes der Köche Bayerns, Bernd Malter bedankten sich bei den Wettbewerbsteilnehmern und Betreuern für die gezeigten Leistungen und die damit verbundenen Mühen der Trainingszeiten.

Dann kam der mit Spannung erwartete Moment: Jury-Vorsitzender Siegfried Schaber nahm mit Christoph Nörtershäuser, Hubert Krämer, Vertriebsleiter REWE-Schweitenkirchen und Bernd Malter die Preisverteilung vor. Den Pokal überreichte der bayerische Vorjahressieger Erich Albrecht, der dazu extra von der Firma REWE eingeladen worden war.

Da sich die Firma REWE noch nie kleinlich gezeigt hat, wenn es um die Belange der Nachwuchsförderung des Kochberufes ging und alle Teilnehmer wertvolle Sachpreise erhielten, sah man auch unter den Kandidaten, die sich nicht für die vorderen Plätze qualifizieren konnten, nur glückliche und zufriedene Gesichter.

Einige Fotos vom Wettbewerb



Platte Jens Braun (2. Platz)  
"Rendezvous von Wildhase und Poularde"



Platte Eva Schnittker (3. Platz)  
"Feines aus dem Oellinger-Ries"



**Nicht nur die Wettbewerbsteilnehmer arbeiten  
- auch das Fernsteam von BR 3**



**Die spätere Siegerin Maria Eck bei der Arbeit**



**Jens Braun bei seinen Vorbereitungen**



**Trotz Wettbewerb immer ein Lächeln: Eva-Maria Stadler  
IHK Akademie Westerham**



**Blick in die Küche**



**Roland Kestel, verdeckt Bernd Malter, Eva Schnitker ( 3. Platz ),  
Maria Eck ( Siegerin ), Christoph Nörtershäuser, Jens Braun ( 2. Platz ),  
Hubert Krämer,  
Werner Fiebig, Erich Albrecht, Dr. h.c. Siegfried Schaber**



**Die drei Sieger Eva Schnitker, Maria Eck und Jens Braun.  
Im Hintergrund: Herr Krämer, Fa. REWE,  
und Vorjahressieger Erich Albrecht**



**Die drei Sieger:  
Eva Schnitker, 3. Platz; Staedler Mars GmbH; Verein Nürnberger Köche  
Maria Eck, 1. Platz; Klinik Warthenberg; Kochverein Bavaria München  
Jens Braun, 2. Platz; Arotel Nürnberg; Verein Nürnberger Köche**



Die Siegerin Maria Eck aus der Klinik Warthenberg



Die Siegerplatte von Maria Eck  
"Variation von Wildhase und Poularde"



Der Teller zur Siegerplatte