

Bayerische Vorentscheidung zum Rudolf - Achenbach - Preis 2003 am 11.04.2003 und 12.04.2003 in Ingolstadt



Die Sieger (v.l.n.r.): 3. Platz Bruno Scherer, 2. Platz Katharina Hesse, 1. Platz Tobias Bätz

Die 29. bayerische Vorentscheidung um den Rudolf - Achenbach - Preis 2003 wurde zum ersten Mal in der Berufsschule in Ingolstadt ausgetragen. Insgesamt hatten sich 18 Teilnehmer (13 männliche und 5 weibliche) um die 12 Startplätze in der Küche beworben.

Nachdem die theoretischen Aufgaben von der bewährten Jury (Andreas Lingl, Siegfried Behr, Karl-Heinz Kohler, Roland Kestl, Simon Seemüller) unter der Leitung von Hans Szameitat (Regensburg) ausgewertet wurden, standen die 12 Teilnehmer fest. Den 10 männlichen standen nur noch 2 weibliche gegenüber.

Aus dem vorgegeben Hauptwarenkorb

- Spargel für die Vorspeise,
- Forelle für die Suppe, Stubenküken für den Hauptgang und
- Erdbeeren für's Dessert

mussten die Akteure innerhalb von 5 Stunden ein 4-gängiges Menü herstellen.

Nach langem Rechnen konnte sich der Zweigverein Nürnberger Köche freuen; mit der Startnummer 1 war Tobias Bätz vom Landgasthof Rottner in Nürnberg dann auch die Nummer 1 bei der diesjährigen bayerischen Vorentscheidung. Er konnte dann die Fahrkarte zur Endausscheidung in Frankfurt aus den Händen von Herrn König aus dem Hause Achenbach unter dem Beifall der zahlreichen Ehrengäste (u.a. Axel Rühmann 1. Vizepräsident des VKD, Staatssekretär Hermann Regensburger, die amtierende Spargelkönigin Bettina Geisbeck aus Schrobenhausen) entgegen nehmen.

Sein Siegermenü setzte sich wie folgt zusammen:

- Frühlingssalat mit Spargelsülze;
- Rahmsuppe von der Räucherforelle mit Strudelsäckchen;
- Variation vom Stubenküken, Portwein-Balsamico-Soße, Gemüse vom Markt, Grießtropfen;
- Feines von der Erdbeere.



**Die Sieger des Achenbachwettbewerbs 2003 in Ingolstadt (v.l.n.r.):
 3. Platz Bruno Scherer, Hotel Mandarin Oriental - München
 2. Platz Katharina Hesse, Forsters Gasthof zur Post - Donaustauf
 1. Platz Tobias Bätz, Landgasthof Rottner - Nürnberg**

Hauchdünn geschlagen geben musste sich Katharina Hesse vom Forsters Gasthof zur Post, Donaustauf, die für den Kochclub "Ratisbona" Regensburg an den Start ging. Sie wurde verdiente 2. Siegerin.

Ihr Menü:

- Spargelterrinen mit Parmaschinken, mariniertem weißem und grünem Spargel, Vinaigrette;
- Forellensüppchen mit Basilikumklößchen;
- Gefülltes Stubenküken, Rahmchampignons, Kohlrabi- Karottenstäbchen, Lauchzwiebeln;
- Verschiedenes aus Erdbeeren, Erdbeerhalbgefrorenes, Erdbeer-Vanillekrem, Erdbeeren in Orangenbutter.

Mit dem 3. Platz erkochte sich Bruno Scherer vom Hotel Mandarin Oriental in München (startete für den Köcheverein "Bavaria München") .

Sein Menü:

- weißer Spargel in der Folie gegart mit geschmorten Tomaten und Kräutersalat;
- Kremsuppe von Räucherforellen;
- Brust und Keule vom Stubenküken mit Portweinsauce, sautiertem Gemüse und Kartoffelstrudel;
- marinierte Erdbeeren mit Vanillepudding und Sabayon.

Sowohl Axel Rühmann wie auch der Vorsitzende des Landesverbandes Bayern Bernd Malter betonten in ihren Festansprachen die Wichtigkeit einer fundierten Ausbildung in der Küche um die ständig wachsenden Anforderungen im Beruf bewältigen zu können und dabei das Kochen nicht zu vernachlässigen.



V.l.n.r.: Bernd Malter (Landesvorsitzender Bayern), Herr König (Haus Achenbach) und Tobias Bätz (Landgasthof Rottner, Nürnberg)

Allen Teilnehmern wurden hervorragende praktische Fähigkeiten attestiert ,Talent bei der Geschmackgebung und der Präsentation.

Mit solchem Rüstzeug im Rucksack können sämtliche Teilnehmer zuversichtlich ihren bevorstehenden Gehilfenprüfungen entgegensehen.

Ein großes Lob auch dem ausrichtenden Zweigverein unter seinem Vorsitzenden Erhard Koch in Zusammenarbeit mit der Berufsschule in Ingolstadt.

Eine gelungene Sache war auch die Videoübertragung aus den Küchen zu den Ehrengästen, welche während der Verkostung der Wettbewerbsmenüs in die Töpfe der Köche und Köchinnen schauen konnten.