

**Achenbach-Vorentscheid 2004 in Regensburg  
vom 12. bis 13. März 2004  
Fotos: Alexander Hempel**



**Der Sieger der 30. bayerischen Achenbachvorentscheidung kommt vom Le Meridien Grand Hotel Nürnberg und heißt Christian Schug.**

Der Kochclub „Ratisbona“, Regensburg lud zur 30. Bayerischen Achenbachvorentscheidung in die BS II nach Regensburg ein. Diesem Ruf folgten 14 angehende Köchinnen und Köche aus den bayerischen Zweigvereinen nach Regensburg, um die begehrte Fahrkarte für die Fahrt nach Frankfurt zur Endausscheidung zu erhalten.

Nach dem Einchecken im Hotel Held in Irl wurde es ernst für die Teilnehmer aus den Zweigvereinen ( Aschaffenburg , Nürnberg, München, Rosenheim, Augsburg, Würzburg, Tegernsee usw.). Der theoretische Teil des Wettbewerbs musste absolviert werden. Wie in der Schule wurden Fragebögen verteilt, um das Fachwissen abzufragen. Danach mussten 20 Rohstoffe bei der Warenerkennung erkannt werden. Da hatte bereits der eine oder die andere Schwierigkeiten so z. B .“ Cointrau“ zu erkennen .

Insgesamt 20 Punkte konnten somit in der Theorie (Menüausarbeitung 5 Pkt., Warenerkennung 5 Pkt. und Fachfragen 10 Pkt.) erreicht werden. Nach diesem Auftakterlebnis lud dann der ausrichtende Zweigverein zu einem gemütlichen Oberpfälzer Abend in den Großen Saal im Hotel Held ein. Die Wettweberbsteilnehmer mit ihren Betreuern, die Jury, die zahlreichen Ehrengäste und die Mitglieder des Kochclubs wurden von der Küche des Hotels sehr mit den lokalen Gaumenfreuden durch die Küchenchefs Richard Held und Doris Kugler verwöhnt.

Der Vereinsvorsitzende Klaus Huber erinnerte in seiner Ansprache auch daran, dass diese Ausscheidung eine besondere ist. 30 bayerische Achenbachausscheidungen fanden bislang statt und nun bereits zum 6. Mal in Regensburg. Damit aber noch nicht genug, sorgte doch Fachlehrer Georg Lehner für die musikalische Umrahmung des Abends. Zugleich unterstützte er dann auch noch einen „Hochzeitslader“ der die Gäste mit scharfer Zunge „derbleckte“. Besonders fiel dabei auf, wie gekonnt der Barde Äußerungen und Gesten der Gäste in seinem Vortrag mit verwebte. Man war sich einig, das war eine gelungene Sache, wen gleich mancher sein „ Fett“ in Form von stark gewürzten Worten weg bekam.



**Hans Szameitat - der Organisator des Wettbewerbs**

Der praktische Wettbewerbstag begann dann mit einer gemeinsamen Fahrt in Die Berufsschule II wo bereits der Organisator dieses Wettbewerbs Hans Szameitat auf die Teilnehmer wartete, damit diese sich in den Küchen einrichten konnten. Die Teilnehmer waren: Daniel Schmidt (Aschaffenburg), Christian Schug (Nürnberg), Tobias Sailer (Augsburg), Paul Wenisch (Tegernsee), Kerstin König (Regensburg), Christine Pohl (Amberg), Diana Schmidt (Ingolstadt), Matthias Herbach (Rosenheim), Maria Eck (München), Stefan Schlereth (Bad Kissingen), Tom Wunderlich (Kitzingen), Andreas Schott (Bayreuth), Fabian Beck (Würzburg) und Bernhard Hofmeister (Berchtesgaden).

**Der Hauptwarenkorb (musste verarbeitet werden) umfasste:**

- Suppe (Rote Beete, Bouillon),
- Zwischengericht (Lachs, Fischfarce),
- Hauptgang (Kaninchensattel, Kalbsknochen, Fond brun oder Fond blanc),
- Beilagen: (Kohlrabi, Karotten, Lauch, Tomaten, Blumenkohl, Gurken, Kartoffeln, Perlgraupen, Linsen),
- Dessert (Kuvertüre, Birne, Reis, Orange, Kiwi, Vanilleschote, Butter, Biskin, Sahne, Milch, Creme fraiche, Sauerrahm).
- Daneben konnten verarbeitet werden: Eier, getr. Aprikosen, Backpflaumen, gek. Schinken, Kopfsalat, Pistazien, Rosinen, Mandeln u. v. a.



**Die Teilnehmer bei den Vorbereitungen**

Um 08:00 Uhr fiel dann der Startschuss und in den Küchen wurde geschäftig mit den Vorbereitungen begonnen. Neben dem Achenbach – Jubiläum fand noch ein anderes großes Ereignis an BS II statt. Herr Hans Szameitat Fachlehrer an der dortigen Schule wurde offiziell von seinen Kollegen der weißen Zunft in den wohl verdienten Ruhestand - besser Unruhestand - verabschiedet. Mit ihm verlässt ein großartiger Fachmann die aktive Bühne seines Arbeitslebens. Hier nur einige Stationen seines beruflichen Wirkens: gelernter Küchenmeister und Konditor, Fachlehrer an der BS II in Regensburg und langjähriges Mitglied der Köche - Nationalmannschaft.

Vom Präsidenten des Verbandes der Köche Deutschlands, Herr Reinhold Metz, erhielt Hans Szameitat die Präsidentennadel für sein Wirken.

Nachdem das letzte Dessert den strengen Augen der Jury vorgesetzt wurde, stand dann auch schon schnell der diesjährige Sieger für die Jury bestehend aus: Volker Neufang (Prien), Simon Seemüller (Bad Wörishofen), Andreas Lingl (Augsburg) , Roland Kestl (Nürnberg), Alexander Hempel (Amberg) und Herr Lahm (Altötting), fest.



**Die Jury (hier Volker Neufang) bei der Arbeit**

Es war Christian Schug vom le Meridien Grand Hotel in Nürnberg mit seinem Menü:

- Rote-Beete Rahmsuppe, Kräuterravioli
- Gebratene Lachstranchen im Kartoffelmantel, Safransoße, Gurkenperlen
- Gefüllter Kaninchenrücken, Marsala - Sauce, glasierte Gemüse, Perlgraupenrissotto



- Variation von Reis und Birne

**Christian Schug war unangefochten die Nummer 1 dieses Wettbewerbs.**

**Auf Platz 2 folgte Kerstin König vom Hotel-Restaurant Irl in Regensburg. Ihr Menü sah wie folgt aus:**

- Cremesuppe von Roter Beete
- Pochiertes Lachsfilet mit Weißweinsauce, glasiertes Gurkengemüse und Perlgraupen-Tomatenrissotto
- Kaninchenrücken im Kartoffelmantel, Madeirasauce, glasierte Karottenscheibchen, Kohlrabistäbchen, Blumenkohlröschen mit Bröselbutter
- Reiscreme im Schokolademantel mit glasierter Birne, Orangenfilets und Kiwi

**Maria Eck von der Klinik Wartenberg belegte Platz 3 mit ihrem Menü bestehend aus:**

- Rote Beete Cremesuppe
- Lachsmaultaschen in Weinschaumsauce
- Poelierter Kaninchenrücken, Herzogin- Kartoffel in der Teigkrone gebacken, Gemüsenest
- Mousse au chocolat, Grenadine Birne, Reistürmchen

**Dass dieses Ergebnis so schnell ermittelt werden konnte, war ein Verdienst von Roland Paasch (Herzogenaurach), der die Ergebnisse der Jury sofort in die EDV eingab und so immer den aktuellen Punktestand abrufen konnte. Die Jury konnte dieses Ergebnis jedoch nicht sofort bekannt geben, weil die zahlreichen Gäste noch mit der Einnahme des Abschiedsessen von H. Szameitat beschäftigt waren. Dieser hatte für seinen Abschied die Bestandteile des diesjährigen Achenbachwarenkorb zu einem einzigartigen Menü verwoben. Die Handschrift von H.S. war unverkennbar. Besonders anzumerken auch, dass H.S. jeden der 8 Tische mit einem einzigartigen Tischschmuck versah, da fanden sich Buttermodelle ebenso wie Schokoladenarbeiten, Zuckerarbeiten und Gemüseschnitzereien.**



Tischdekorationen von Hans Szameitat





Tischdekoration von Hans Szameitat

Unter den zahlreich geladenen Gästen mit dabei der Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. Herr Reinhold Metz, Herr König vom Haus Achenbach, der Weltbundpräsident Herr Dr. h.c. Siegfried Schaber, der OB der Stadt Regensburg, der Schulleiter der BS II, Herr Bernd Malter vom Vorstand des Landesverbands der Köche Bayern, Herr Klaus Huber Vorsitzender des Kochclubs „Ratisbona“ und viele andere mehr.



Übergabe der Siegartrophäe an den Trainer Roland Kestel durch Herrn König

Dann war es schließlich soweit, die Teilnehmer und die Jury präsentierten sich den Ehrengästen. Zusammen mit Herrn König vom Haus Achenbach übereichte der Landesvorsitzende aus Bayern Bernd Malter die Urkunden an die Teilnehmer. Einziger Wermutstropfen für den Sieger, er konnte aufgrund eines Schwächeanfalls seine Fahrkarte nach Frankfurt zur Endausscheidung nicht selbst in Empfang nehmen, dies musste sein Betreuer für ihn erledigen.



**V.l.n.r.: Klaus Huber (Vorsitzender Kochclub Ratisbona),  
Weltbundpräsident Siegfried Schaber,  
Maria Eck (3. Platz), Herr König von der Fa. Achenbach,  
Kerstin König (2. Platz), Richard Held sen. und  
Bernd Malter, Vorsitzender des Landesverbandes Bayern**

**Wir wünschen dem Sieger auf jeden Fall viel Erfolg im Finale und möge er dann dort den Applaus des Siegers in Empfang nehmen, den er in Regensburg leider nicht mitbekam. Alles in allem war es eine großartige Veranstaltung die der Kochclub „Ratisbona“ und Hans Szameitat mit seinen vielen Helfern präsentierten. Der nächste Austragungsort steht auch schon fest:**

**Nürnberg !!!**