

Kontaktadresse : Siegfried Arlt, Wiesseer Straße 22c, 83700 Rottach-Egern
phone +498022/26221 mail: Siegfried.Arlt@t-online.de

schau doch mal rein : www.Koeche-bayern.de

Faszination Achenbach

Landesentscheid Bayern beim bedeutendsten Jugendwettbewerb der warmen Küche

Altötting seit 1975 wird der Jugendwettbewerb für auszubildende Köchinnen/Köche um den Rudolf Achenbach Preis ausgetragen. Eine in dieser Beständigkeit wohl einmalige Förderung der Jugend durch einen Firmensponsor und das damit verbundene persönlichen Engagement der Geschäftsführung.

Der „Wanderzirkus Achenbach“, wie es das Ehrenmitglied des Landesverbandes der Köche Bayern Siegfried Schaber im Blick auf die ständig wechselnden Austragungsorte nannte der unter dem Patronat des Landesverbandes stand, war diesmal beim Verein der Köche Inn-Salzach in der Berufsschule Altötting zu Gast.

Dass der Wettbewerb, vor allem in Bayern, auch diesmal nichts an seiner Faszination verloren hat, zeigte sich im Vorfeld der Veranstaltung. Im Landesverband der Köche Bayern mit seinen dreißig Zweigvereinen hatten über 200 Jugendliche an den regionalen Vorentscheidungen teilgenommen.

Den theoretischen Teil, in dem das Fachwissen der jungen Teilnehmer gefragt war, hatten die Organisatoren vom Landesverband auf Grund des großen Interesses vorgezogen. So trafen sich die Jugendlichen am 1. April zeitgleich an vier regional gelegenen Plätzen in Kitzingen, Augsburg, Irl/Regensburg und Bad Wiessee um eine fachbezogene Qualifikation zu absolvieren.

Gefragt wurde z.B. nach Merkmalen für frischen Fisch. Auch mussten die Teilnehmer erklären, was für Mindestangaben nach der Lebensmittelverordnung auf verpackten Lebensmitteln gemacht werden müssen. Weiterhin waren Argumente gefragt, warum man Gemüse und Früchte der Jahreszeit empfehlen sollte. Allerlei Themen aus diversen Aufgabenbereichen, die neben einer Rechenaufgabe die Köpfe ziemlich zu Rauchen brachten.

Teilnehmerinnen/Teilnehmer aus Nürnberg, Regensburg, Tegernsee, Aschaffenburg, München, Rosenheim, Bayreuth, Kitzingen, Bad Wörishofen, Donau-Ries, und dem Werdenfelser Land qualifizierten sich. Der austragende Verein besitzt zudem eine „Wild Card“ für den eigenen Teilnehmer.

Der praktische Teil des Wettbewerbes 2008 in Altötting wurde vom stellvertretenden Vorsitzenden des Landesverbandes Hermann Münch und Jugendbeauftragten Roland Kestel mit der Warenerkennung eröffnet.

Das Warten und Üben in der Vorbereitung hatte endlich ein Ende. Die Auszubildenden konnten sich ihrer Kreativität im geliebten Metier, dem Kochen widmen und ihren Leistungsstand unter Beweis stellen. Jeder musste ein Menü für 6 Personen nach eigenem Gusto zubereiten. Aus einem reichlich und gut gefüllten Warenkorb standen diverse Gemüse, Kräuter, Obst, Molkereiprodukte, Wein oder auch ein alter Balsamico neben vielem mehr zur Auswahl.

Im Pflichtwarenkorb stand eine Suppe unter der Verwendung von Hartweizengrieß. Als Vorgabe für die warme Vorspeise galt es eine Forelle zu verarbeiten. Für die Hauptspeise standen Kalbsbacken zur Verfügung. Zum süßen Abschluss sollten die Azubis unter Verwendung von Sauerrahm ein schmackhaftes Dessert kreieren. Für die individuelle Note konnten aus dem allgemeinen Warenkorb diverse Lebensmittel und Produkte angefordert werden. Die Phantasie war besonders gefordert, und die Vorgabe erforderte Handfertigkeit und Kreativität.

Nachdem die anfängliche Nervosität überwunden war, gingen die Teilnehmer recht zielstrebig zu Werke. In den Küchenzeilen wurden die Kalbsbacken pariert und mit einer Kräuterkruste versehen, die Forellen filetiert um sie anschließend zu räuchern oder für ein Souffle vorzubereiten, Gemüse, wie Tobinambur wurden geputzt, Spargel geschält und in einigen Töpfen köchelten schon die ersten Fonds. Parfaits wurden zubereitet, Terrinen eingeschichtet, die Birnen für den Strudel karamellisiert, Orangen filetiert, oder der Nudelteig hergestellt.

Bei der Jury, die den Teilnehmern ständig auf die Finger schaute, sammelten die Kandidaten erste Pluspunkte. Gute Organisation, Sauberkeit am Arbeitsplatz, eine fachgerechte Behandlung der Waren wurden geprüft. Werden die Lebensmittel nach dem Vorbereiten bis zum Garen auch in die Kühlung gebracht? Wie sauber arbeiten die Kandidaten, wie handhaben die Teilnehmer die Rohstoffe und Materialverwertung? Viele Punkte auf die die Juroren achten mussten.

Prüfungsvorsitzender Roland Kestel vom Landesverband konnte aber von Anfang an ein zielstrebiges und engagiertes Arbeiten beobachten. Beim Griff in den Warenkorb und der Gestaltung ihrer Menüs bewiesen die Auszubildenden viel Gespür.

Die Ehrengäste hatten sich mittlerweile eingefunden und wurden von Frank Steinlein, dem Vorsitzenden des Köcheverein Inn-Salzach, begrüßt. Unter anderem waren Michael König und Ehefrau Gundula von der Geschäftsführung der Firma Achenbach, Ehrenpräsident VKD Siegfried Schaber mit Frau Birgit, Landrat Erwin Scheider, Monsignore Günther Mandl, Stadtpfarrer und Stiftsprobst der Pfarrei Altötting, Andreas Herrmann von der IHK München/Oberbayern und Ehrenmitglied des Landesverbandes Richard Kern präsent. Gastgeber und Schulleiter OStD Carlo Dirschedl hieß die zahlreichen Gäste in seinem Haus willkommen.

Die Präsentation stand kurz bevor. Beim Anrichten wurde noch intensiv gearbeitet. Hier noch etwas Chili, da fehlte noch etwas Zeit für das Brezensouffle als Sättigungsbeilage, dort war der Linsenrisotto noch zu vollenden und an anderer Stelle die Madeirasauce noch zum aufmontieren. Sind die Crostini von der Forelle perfekt, die Gartemperatur des Kalbsbacken richtig, damit diese noch saftig bleiben, wie spricht die Anrichteweise den Gast an? Die Prüfer probierten und bewerteten die Gerichte, während die Gäste sich von der Vielfalt der Kreationen und deren Geschmack überzeugen konnten.

Ein nicht enden wollender Beifall der Ehrengäste die zur Verkostung eingeladen waren, war ein erster Dank für die jungen Köchinnen und Köche bei deren Vorstellung im Restaurant.

Michael König, Mitglied der Geschäftsleitung der Firma Achenbach, dankte den Wettbewerbsteilnehmern für die vielfältigen und besonders schmackhaften Arbeiten und den Veranstaltern für die überregionale Initiative zum Wohle der Jugendlichen im Gastronomiebereich. „Zahlreiche Teilnehmer haben Karriere gemacht und eine Urkunde vom Wettbewerb werdet jedes Bewerbungsschreiben auf, zeigt sie doch die Bereitschaft sich besonders zu engagieren und Leistung zu bringen“, so König.

Letztendlich konnte sich nach einer hervorragenden Leistung Andreas Glöbl vom Club der Köche „Ratisbona“ Regensburg, der im Vorfeld von Küchenmeister Hans Szameitat betreut und vorbereitet wurde, vor Felix Schneider von Verein Nürnberger Köche als Sieger durchsetzen. Dritter wurde Orcun Sahin, der im Hotel Sonnengarten ausgebildet wird und für den Kochverein Bad Wörishofen an den Start ging.

Die vierten Plätze teilten sich Teresa Dufter vom Yachthotel Chiemsee, Marco Hoffmann vom Hotel Käfernberg, Moritz Link vom Alpenhof in Murnau, Armin Moser von der Klinik Wartenberg, Christina Rampl vom Brauereigasthof in Aying, Markus Spindler vom Mönchshof in Kulmbach, Alexander Trollmann von Club der Köche Donau-Ries, Mario Waitzhofer vom Hotel Post in Altötting, und Fabian Saam vom Romantikhof Zehentkeller.

Der Sieger aus diesem Wettbewerb vertritt die Landesfarben Bayerns nun beim Bundesjugendwettbewerb um den Rudolf-Achenbach-Preis am 14. Juni in Frankfurt.

Zum Abschluss der Veranstaltung gab es noch eine Ehrung verdienter Kollegen, die eigentlich meist im Hintergrund arbeiten, sich aber stets engagieren und für die Weiterbildung und Förderung der Jugend einsetzen. Diese wurden von der Geschäftsleitung mit der goldenen Rudolf Achenbach Ehrennadel in Gold mit Brillanten ausgezeichnet.

- Hans Barber, ehemaliger Fachlehrer der Berufsschule in Altötting und Jugendbeauftragter Inn Salzach
- Klaus Hartmann, OstR a.D. und im Revisionsausschuss des VdK Inn-Salzach
- Bernd Brendler, Jugendbeauftragter des Vereins der Köche Aschaffenburg/Miltenberg

Arlt Siegfried
(Vorstandsmitglied)

Bericht und die beigefügten Fotos stehen Ihnen kostenfrei Verfügung

Die Menues der Sieger

Andreas Glöbl

Hotel Held
Irl/Regensburg

Rinderkraftbrühe mit Gemüseblättchen
und Grießbroulade

*

Forelle im Kartoffelmantel, knusprig gebraten
mit Linsengemüse und grünem Spargel

*

Geschmorte Kalbsbacke
mit Kohlrabi, Paprika und Zucchini
Serviettenknödel

*

„Variation vom Sauerrahm“

Sauerrahmeis, Sauerrahmgelee, Haselnusswaffel
marinierte Erdbeeren und Orangefilets

Felix Schneider

Altes Rathaus
Herzogenaurach

Essenz von Bratkartoffel und Majoran
Apfel Schalotten Ravioli

*

Duett von der Forelle auf Navel-Orangenkompott
Linsennage

*

Geschmorte Kalbsbacke mit Portweinglace
glacierte Frühlingsgemüse
Kartoffelschmarrn

*

karamellierte Sauerrahmtörtchen mit Erdbeeren
Basilikumsorbet

Orcum Sahin

Hotel Sonnengarten
Bad Wörishofen

Rinderkraftbrühe mit Grieß-Gemüseroulade

*

Forellensouffle mit Safranschaum
auf Lauchstreifen

*

Geschmorte Kalbsbacke in Portweinsauce
Spargelragout
Herzoginkartoffel mit Thymian

*

Dreierlei vom Sauerrahm
mit Eis, Mousse und Creme