

5. Jugendcamp des Landesverbandes der Köche Bayern am 27. und 28.05.2005 in Landsberg bei der Rational AG

Zum zweiten Mal war das Jugendcamp des Landesverbandes der Köche Bayern Gast in den Räumen der Rational AG in Landsberg am Lech.

Insgesamt 13 Nachwuchsköchinnen und Köche folgten der Einladung zum 27.05. + 28.05.2005 nach Landsberg, um ihr fachliches Wissen und Können zu erweitern oder sich auf die kommende Abschlussprüfung vorzubereiten. Die Begrüßung der Teilnehmer erfolgte durch den neuen Landesvorsitzenden Herrn Max Heim aus Aschaffenburg. Dieser wünschte den Teilnehmer einen guten Seminarverlauf.

Die Einstiegsunterweisung übernahm Küchenmeister und Anwendungsberater Simon Seemüller von der Rational AG und zugleich Jugendbeauftragter im Landesverband der Köche Bayern. Den Teilnehmern wurde das Self Cooking Center (SCC) komplett vorgestellt. Bereits da war bei einigen ein deutlich vernehmbares Erstauen über die vielfältigen Möglichkeiten mit diesem Gerätetyp zu verspüren. Auf einmal war kochen ganz einfach; man musste nur die richtige Taste drücken bestimmen, den Rest erledigte das "SCC" ganz alleine.

Nach der Einweisung ging es erst richtig los, jetzt durften die Seminarteilnehmer selbst arbeiten. Das Self Cooking Center garte Fleisch, Fisch und Gemüse, selbstständig, wie von Zauberhand. Alles wurde so gegart, wie zuvor durch das Drücken der Programmtaste gewünscht. Lediglich das Würzen und marinieren, dies musste Mann/Frau noch selbst erledigen.

Nach einer Erholungspause stellte sich dann der weitere Dozent Siegfried Wintgen den Teilnehmern als Ernährungsberater & Gesundheitstrainer (ehemaliges Mitglied der deutschen Köche Nationalmannschaft, Koch und Küchenchef der Sternegastronomie und Projekt- und Qualitätsmanagement in einer Ausbildungsakademie in Linz/Österreich) vor. Sein Ziel war es, mit den Teilnehmern einige ausgefallene Tellergerichte herzustellen, zu besprechen und zu verkosten.

Bevor es jedoch an die Herstellung ging, wurde jedes einzelne Gericht erst besprochen und dann der dazugehörige Teller sorgsam ausgewählt, auf dem das jeweilige Gericht präsentiert werden sollte. Dies waren:

- geräuchertes Seeteufelfilet mit Tomaten
- Knoblauchfond und gefüllten Artischocken
- Lachsmedaillon auf Veltlinerkraut mit Rucculaöl
- Geschmorte Kalbsbäckchen mit Polenta-Morchelsoufflee
- gefüllte Milchlammbrust mit Wokgemüse
- Kalbsfilet aus dem Basilikumfond mit gebratenem Spargel
- Maibock mit Süßkartoffelravioli, Sellerie und Feigen

Mit großem Eifer gingen die Teilnehmer an die Umsetzung der Projekte. Leider wurden diese nach einiger Zeit dadurch gestört, dass die Küche geschlossen werden musste und somit erst am nächsten Morgen die begonnen Werke fortgeführt werden konnten.

Doch damit war der erste Tag noch lange nicht zu Ende. Während des verbleibenden Abends vermittelte S. Wintgen im Dialog Ernährungsberatung. Dabei wurde vielen klar, dass wir uns deutlich mehr mit unseren Essgewohnheiten und den damit verbundenen Folgen auseinandersetzen müssen um Schädigungen zu vermeiden.

Der nächste Tag begann mit der Fortführung der einzelnen Tellergerichte durch die jeweiligen Arbeitsgruppen unter der fachkundigen Leitung des Dozenten. Im Anschluss folgte der Auftritt von Robert Oppenender.

Zum Dozenten selbst ist zu sagen, er war einige Jahre als Chefpâtissier bei Eckart Witzigmann, in Grandhotels wie Palace Gstaad, Kowloon-Shangrila in Hongkong uva., Goldmedaillengewinner bei mehreren intern. Wettbewerben, Chefpâtissier der Nationalmannschaft Hongkong, Buchautor und Inhaber einer Pâtissiereschule in München.

Sein Seminarprogramm war, den Teilnehmern Dekors aus verschiedenfarbigen Schokoladen und aus Zucker zu zeigen. Diese wurden nun in die geheimnisvolle Welt der Patisserie geführt. Es war schon erstaunlich wie schnell der Dozent die vollkommene Aufmerksamkeit der Seminarteilnehmer bekam. Diese lauschten mit großer Aufmerksamkeit den Ausführungen und den Demonstrationen.

Nach den Demonstrationen schließlich durften die Teilnehmer selbst mit Zucker und Kuvertüre arbeiten um ein Gefühl für die verschiedenen Materialien zu bekommen. Die Stunden mit dem Dozenten gingen auch wieder viel zu schnell vorbei. Vorbei war das Seminar ab der noch lange nicht. Schließlich galt es ja noch, die hergestellten Dekors zu verarbeiten. Dies sollte in Form von Aufgaben gelöst werden.

Die Arbeitsgruppen sollten unter Verwendung von Galbani - Ricottafrischkäse und Galbani-Mascarpone (Sponsors des Landesverbandes) Desserts herstellen. Diesen Seminarpunkt übernahmen die Patissiers der Ausstellermansschaft des Landesverbandes Alexander Hempel und Angelika Dürnegger. Es war schon sehr erstaunlich, was für Desserts in kurzer Zeit daraus entstanden und welche Wirkung die verwendeten Dekors erzielten.

Der Blick auf die Uhr signalisierte schließlich das nahende Ende des Seminars. Die meisten bedauerten, dass es am frühen Samstag-Abend Schluss war (einige waren froh, konnten sie dann doch das DFB - Pokal - Finale sehen).

Die Teilnehmer waren:

Rene Gürtler (Eisenach), Matthias Renz Augsburg), Carolin Hövel (Garmisch), Benjamin Ruisinger (Tegernsee), Stefan Hutzenthaler (Landshut), Hans-Heinrich Meier, Claudia Beßler(beide Nürnberg), Nazikgül Sahin (Aschaffenburg), Weber Maximilian (Amberg), Koch Magdalena (Bad Kissingen), Nirschl Margareth (Rosenheim), Christopher Reno (Bayreuth), Katrin Willmann (München).

Begleitet wurde das Jugendcamp 2005 neben den bereits erwähnten Dozenten, von Max Heim und dem Teamorganisator des Landesverbandes Manfred Versal.

Hier einige Fotos vom 5. Jugendcamp:





Mascarponelasagne



Mascarponepudding mit Rhabarber



Ricottastrudel u. Mascarponecreme auf Krokantsockel und Feigen



Bild 10: Tortellini mit Ricotta gefüllt auf Erdbeerfächer und Mascarponeparfait



Jugencamp Teilnehmer bei den Vorbereitungen



Siegfried Wintegen mit Seminarteilnehmern



Studium von Fachzeitschriften



Robert Oppeneder erklärt die Geheimnisse der Kuvertüre



Geschmorte Kalbsbäckchen mit Polenta- Morchelsouflee



Lachsfilet auf Veltlinerkraut mit Ruccolaöl



Kalbsfilet aus dem Basilikumfond mit gebratenem Spargel



Geräuchertes Seeteufelfilet mit Tomaten-Knoblauchfond und gefüllten Artischocken



Gefüllte Milchlammb Brust mit Wokgemüse



Maibock mit Süßkartoffelravioli, Sellerie und Feigen



Teilnehmer beim Zuckerziehen



Robert Oppeneder beim Zuckerblasen



Die Teilnehmer und Dozenten des Camp 2005



Siegfried Wintgen erklärt die Tellergerichte



Mascarponecreme in der Schokoladentüte



Variation von Mascarpone und Ricotta



Mascarponecreme



Blaubeerricottastrudel und Mascarponecreme auf Erdbeerragout



Creme Brulée von Mascarpone