

Nürnberg im Zeichen der Kochkunst

**Gelungene Präsentation des Berufsstandes unter Regie des Vereins Nürnberger Köche:
Bei den Koch(kunst)wettbewerben im Rahmen der Fachmesse HOGA zeigten gestandene
Profis und der Köchenachwuchs ihr Können**



Einen großen Erfolg verbuchten die Aussteller des Vereins Nürnberger Köche 1895 mit ihren Exponaten bei der HOGA-Kochkunstschau: Sie holten vier Große Preise, zehn Goldmedaillen und zwei Silbermedaillen

• Nürnberg. Fast 34.000 Besucher an vier Tagen und hervorragende Geschäfte lassen Veranstalter und Organisatoren der HOGA, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung in Nürnberg, jubeln, „Unser Konzept, für das Gastgewerbe nicht nur eine reine Produktschau, sondern eine ganzheitliche Branchenpräsentation zu inszenieren, ist voll aufgegangen“, sagt Heiko Könicke, der Geschäftsführer des Messe Veranstalters AFAG. Für die gelungene Einbindung des Kochberufes in das Messekonzept sorgten, wie schon seit Jahren, die Mitglieder des Vereins Nürnberger Köche, Zu den Glanzlichtern der HOGA 2005 zählten wiederum die Internationale Kochkunstschau und die Bayerischen Jugendmannschaftsmeisterschaften der Berufsschulen um den HOGA-Jugend-Pokal 2005 in den gastronomischen Ausbildungsberufen. Die Leitung der beiden Wettbewerbe lag in den bewährten Händen von Ernst Faßnacht und Roland Kestel. Dank der Unterstützung zahlreicher Vereinskollegen verliefen die Nürnberger Kochturniere reibungslos.

Zum ersten Mal in der Geschichte der Mannschaftsmeisterschaften gewann ein Münchner Team den HOGA-Jugendpokal. Außerdem wurde Franz-Josef Unterlechner, Azubi im dritten Jahr im Restaurant Lenbach in München, Bayerischer Jugendmeister der Köche. Zum erfolgreichen Team gehörten ferner die Kochazubis Tohru Nakanura, erstes Ausbildungsjahr, und Fernando Da Silva, zweites Ausbildungsjahr, beide Geisel Hotel, München. Für die Mannschaft punkteten außerdem Hotelfachfrau Anna-Lena Kast und Restaurantfachmann Andy König, beide vom Königshof in München.

Der Juryvorsitzende Matthias Köhler aus Leipzig lobte die Kreativität und den Geschmackssinn der Münchner Nachwuchsköche. Er wurde in seiner Arbeit unterstützt von Norbert Dütsch (Pegnitz), Andreas Könnle (Südtirol) und Josef Reitsam (München). Das Vier-Gang-Siegermenü für zwölf Personen aus dem Warenkorb: Meerrettichnockerl mit gedünstetem Waller auf Zwiebelmarmelade; Rote-Bete-Essenz mit Ziegenkäse und Rettichkissen; Duo von der Wildhaxenkeule mit Rosenkohl, Paprika und Olivenpolenta; Mandelcreme im Baumkuchenmantel, Zimtbirne und Camparieris.

Die Berufsschule Nürnberg, die in den Vorjahren bereits sechsmal den Titel geholt hatte, erzielte diesmal Platz zwei, gefolgt von der Berufsschule aus Regensburg auf dem dritten Platz. Im Gegensatz zu den Vorjahren nahmen diesmal nur acht Schulen aus Bayern teil, sodass in den Küchen für die einzelnen Teams viel Platz zur Verfügung stand. Dieser Umstand wirkte sich laut Matthias Köhler positiv auf den Arbeitsablauf aus.

Auch bei der Internationalen Kochkunstschau gab es eine geringere Beteiligung als früher. Doch die 115 Aussteller zeigten durchweg eine gute Performance, wie Ernst Faßnacht, Leiter des internationalen Wettbewerbs, betonte. Da die Ausstellerteams unterschiedlich zusammengesetzt waren und verschiedene Programme absolvierten, gab es am Ende keinen Gesamtsieger. Dafür zeigte die Vielzahl der vergebenen Medaillen pro Mannschaft oder Betrieb eine Tendenz auf. So nahmen die

schweizerische Regionalmannschaft vom Cercle Chefs de Cuisine aus Bern, die Mannschaften der Vereine Nürnberger Köche 1895 und der Meistervereinigung Stuttgart sowie das Regionalteam Berlin-Brandenburg zahlreiche Trophäen mit nach Hause. Bewertet wurden ihre Arbeiten von der Jury, bestehend aus Peter Bauer (Hersbruck), Erhard Gall (Bern), Helmut Koloini (Villach) und Klaus Huber (Regensburg) mit mehreren Großen Preisen in Gold, der höchsten Auszeichnung dieser Veranstaltung, und zahlreichen weiteren Goldmedaillen. Neben Teams aus Italien und Österreich nahmen auch erstmals vier Teams aus Tschechien mit Erfolg an der Kochkunstschau teil.



Gleichzeitig nutzte der Verband der Köche Deutschlands die Internationale Kochkunstschau für einen Wettbewerb für Auszubildende und Jungköche, die sich um die Mitgliedschaft in die Jugendnationalmannschaft der Köche beworben haben. An zwei Tagen stellten 16 junge Köchinnen und Köche ihre Exponate aus. Frank Ottersbach, Trainer der Jugendnationalmannschaft, ist überzeugt, dass der eine oder andere Teilnehmer dieses Wettbewerbes einen Platz in der Jugendmannschaft finden wird. Auch VKD-Präsident Reinhold Metz und Vizepräsident Axel Rühmann zollten den Präsentationen der Aspiranten hohen Respekt.

Die Nürnberger Messe bot noch weiterem Nachwuchs eine Plattform. Zum zweiten Mal traten auf der HOGA-Aktionsbühne die Miniköche auf. Jeden Tag präsentierte eine andere Gruppe ihr Können, das von fränkischer bis schwäbischer Küche reichte. Die Kinder im Alter zwischen acht und zwölf Jahren kamen aus Heubach, Hersbruck, vom Reiterhof Wirsberg, aus Regensburg und aus dem Ostalbkreis und wurden schnell zu Publikumsliebungen,



Eine beliebte Anlaufstelle für Aussteller und Kollegen unter den HOGA-Besuchern war wieder der Köchetreff des Vereins Nürnberger Köche, der diesmal unter Leitung von Vorstandsmitglied Stefan Krauter stand

Der Nürnberger VKD-Zweigverein kümmerte sich während der HOGA nicht nur um die Organisation der Wettbewerbe, sondern widmete sich traditionell auch der Kollegenbetreuung. Der Name Karl Wuzer ist eng verbunden mit dem Nürnberger Köchetreff. Deshalb erhielt der Ehrenvorsitzende der Nürnberger Köche auf dieser Messe für seine Verdienste auch den Ehrenpreis des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes.

In diesem Jahr überließ Karl Wuzer jedoch die Organisation des beliebten Treffpunkts dem Vorstandsmitglied Stefan Krauter, der in seiner Aufgabe von weiteren Vereinsmitgliedern unterstützt wurde. Natürlich war Karl Wuzer weiterhin vor und hinter den Kulissen des Köchetreffs aktiv. Die Standbesatzung bewirtete die Aussteller ebenso wie die Kollegen unter den Messebesuchern. Außerdem befand sich in unmittelbarer Nachbarschaft der VKD-Stand, auf dem der Berufsfachverband über seine Leistungen informierte.

Deborah Schumann