

Jungköche eifern um Pokal-Ehren

Vorentscheid zum Wettbewerb des Göppinger Kochvereins

Die sechs besten Jungköche aus dem Stauferkreis treten am Montag in einem Wettbewerb des Kochvereins gegeneinander an. Zum zweiten Mal gibt es einen Servicepokal des Gaststättenverbands.

CONSTANTIN FETZER

Kreis Göppingen. Die Finalisten für den 17. Keller-Pils-Pokal des Göppinger Kochvereins stehen fest: Bei einer Vorentscheidung haben sich Fabian Enderle (Alte Post, Kuchen), Michael Hanitsch (Gasthaus Hecht, Ebersbach), Michael Krischke (Badhotel, Bad Überkingen) sowie Alexander Neuberth, Philipp Kortyka und Maximilian Trautwein (alle Burgrestaurant Staufeneck, Salach) qualifiziert. In einer vor allem theoretischen Prüfung in der Gaststätte „Heining Hof“ in Heiningen haben Nachwuchs-Köche in einem Vorentscheid Gewürze und Zutaten erkennen oder küchentypische Fragen beantworten müssen. Nur wer hier Punkte sammelt, darf im Finale mit dabei sein und für ein ausgesuchtes, fachkundiges Publikum sowie einer Jury kochen.

Regelmäßig veranstaltet der Göp-

pinger Kochverein diesen Wettbewerb, zu dem die Auszubildenden der Restaurant-Küchen in der Region teilnehmen können. „Gemeinsam, aber beim Wettbewerb selbst als Konkurrenten, zeigen die Auszubildenden, wie hoch ihre Ansprüche an sich selbst und wie qualitativ hochwertig ihr Berufswissen ist“, sagt Bernd Walter, Vorsitzender des Kochvereins. Zweck des Keller-Pils-Pokals sei die Förderung der angehenden Köche, erklärt Walter. Daneben bietet die Veranstaltung auch einen Erfahrungs-, Wissens- und Meinungsaustausch – und sie stärke den Zusammenhalt. Organisiert wird der Keller-Pils-Pokal vom Kochverein, einer Gruppe des bundesweiten Berufsfachverbands. Unterstützt werden die Gourmet-Zauberer dabei von zahlreichen Sponsoren und Lieferanten. Am Montag steht nun das Finale des Wettbewerbs an – ausgetragen wird es in der Akademie des Hotel- und Gaststättenverbands in Bad Überkingen. Hier seien die Schulungs-Küchen ideal ausgestattet für die Veranstaltung. Kochen müssen alle das gleiche: Zur Vorspeise Räucherlachs und Garnele, als Hauptgericht Maispoularde mit der passenden Beilage und zum Dessert Ziegenfrischkäse und Hägenmark – das ist

vorgegeben. Ergänzt wird dieser Warenkorb durch eine Vielzahl an Wahl-Bestandteilen.

Zum zweiten Mal gibt es begleitend zum Kochwettbewerb auch den Service-Pokal des Hotel- und Gaststättenverbands. Bei einem Vorentscheid im Gasthof Hecht in Ebersbach haben sich dafür die angehenden Hotelfachleute Laura Merkle und Natalya Bothner-Stetskaya (beide Badhotel Stauferland, Bad Boll), Nadine Schweiß (Hotel Becher, Donzdorf), Lisa Guagliardo (Seminaris Bad Boll), Lukas Jonski und Mareike Lipp (beide Hotel Löwen, Süßen) qualifiziert. In diesen Tagen wird also bereits kräftig geprobt – sowohl im Service als auch in den Küchen. Schließlich gilt es, am Montag die jeweiligen Fach-Jurys zu überzeugen.

Die Köche haben durch den Keller-Pils-Pokal die Chance ins Landesfinale zu kommen und später vielleicht auf Bundesebene um den renommierten Achenbacher-Preis zu kochen. Das ist übrigens dem Vorjahressieger des Keller-Pils-Pokals, Michael Kübler vom Burgrestaurant Staufeneck, gelungen, der zum besten Jungkoch in Deutschland gekürt wurde. Die Fußstapfen, in denen die Nachwuchsköche in diesem Jahr kochen, sind also groß.



Die Finalisten beim 17. Keller-Pils-Pokal des Kochvereins Göppingen: Alexander Neuberth, Fabian Enderle, Michael Krischke, Michael Hanitsch, Philipp Kortyka und Maximilian Trautwein (von links). Foto: Constantin Fetzer

Pop-
Zusätzli

Göpping
Jahr bere
Chor unt
Heil auf
neuen P
zählt die
des Volke
schentext
Weidle m
rent für d

Vol
bis
Volkst

Göpping
neue Pro
Volkshoc
ches sich
Angebot

CONSTAN

Göppinge
Mitnehme
Schweitze
haben d
gramm de
teilt und s
nen „Un
ihre Schül

Das Pr
Mädchen
ben, kann
eindrucks
ten. Bei e
thos Märk
ehemalige
unternehm
die größt
Welt. Auch
men und s
im Mittelp
vom gleich
hersteller a
Reihe „Leb
ker und Ge
in einer Ma
Franz Kal
schließt sic
Stroheker a
cher wichti

