

Köchenachwuchsteam aus dem Main-Kinzig-Kreis gewinnt den Vorentscheid der "Young Chefs Battle" auf der Food-Messe von "CHEFS CULINAR" in Düsseldorf (15. /16. September 2019)

Mit großer Spannung fieberte das Köchenachwuchsteam dem Vorentscheid des bundesweiten Wettbewerbs für angehende Köchinnen/Köche entgegen. Sechs Monate lang hatten sich die Auszubildenden des 3. Ausbildungsjahres **Yannic Janitzki** (Teamkapitän - Restaurant Essbar, Bruchköbel), **Sven Biller** (stellv. Teamkapitän – AQA GmbH, Maintal), **Natalie Creß** (Rasthof Schlüchtern/Distelrasen, Schlüchtern) und **Cornelia Jüttner** (Knappschaftsklinik Bahn und See, Bad Soden-Salmünster) mit ihrem Fachlehrer und Küchenmeister **Herrn Philipp Schrader** auf das Event vorbereitet. Unter dem Motto „Rock the Kitchen“ kreierte sie aus einem vorgegebenen Warenkorb ein 3-Gang-Menü mit folgenden Komponenten:



von links: Cornelia Jüttner, Sven Biller, Natalie Creß und Yannic Janitzki



Vorspeise

Seezungenröllchen, Estragonschaum, Selleriecreme, Nussbuttertrauben, Fenchelsalat, Wildkräuter

Hauptgang

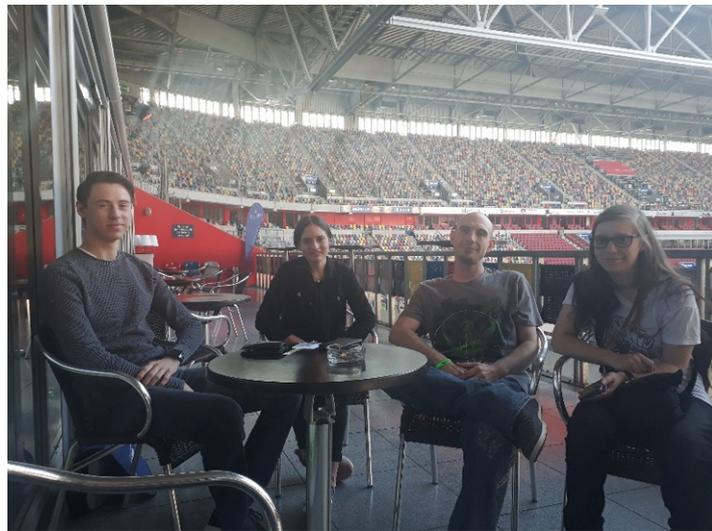
Rehrücken im Nussmantel, confierte Urmöhre, gepickelte Karotte, Birnengel, Senfkaviar, Pilz-Crêpe

Dessert

Schokoladenbrownie, Vanilleeis, Himbeerespuma, Ragout und Panna Cotta von Blaubeeren

Auf der Food-Messe von „CHEFS CULINAR“ in Düsseldorf bekamen sie nun die Gelegenheit ihr Können unter Beweis zu stellen. Drei weitere Berufsschulen aus Nordrhein Westfalen und Rheinland Pfalz stellten sich ebenfalls der Herausforderung. Am Wettkampftag des MKK-Teams war es die Berufsbildende Schule Betzdorf-Kirchen aus Rheinland Pfalz. Das Köcheteam reiste bereits am Vortag mit ihrem Fachlehrer Herrn Philipp Schrader und der Koordinatorin für Gastronomie Frau OStR'in Ulrike Claus an. Schon das Hotel Tulip Inn Düsseldorf Arena, indem das Team mit seinen Betreuern untergebracht war, löste Begeisterung aus. Es liegt genau an der Heimspielstätte des Fußball Bundesligisten Fortuna Düsseldorf. Der Raucherbereich des Hotels ist ein Teil der gigantischen Zuschauertribüne, die 58.000 Plätze umfasst. Für eine Schülerin war dies zudem die erste Nacht in einem Hotel. Der Abend war sehr kurzweilig da das Team zu einer Abendveranstaltung des Messeveranstalters in das Areal Böhler geladen war. Doch trotz der vielfältigen Programmpunkte konnte das Team nicht wirklich entspannen, da es bereits fokussiert auf den Wettkampftag war.

***Das Köche-Team der BSG im
Stadion von Fortuna Düsseldorf***



Am nächsten Morgen galt es früh aufzustehen. Mobile Herdplatten, die Sous-Vide-Geräte, die Eismaschine, eine Kitchen-Aid sowie einige Töpfe und Pfannen galt es in die Messehalle zu bringen und als Showküche aufzubauen. Um 10:00 Uhr fiel schließlich das Startsignal für die „Young Chefs Battle“ unter dem Motto „Rock the Kitchen“. Mit bewundernswerter Souveränität und Gelassenheit erarbeitete das Team zielsicher ihr Menü. Fragen und neugierige Blicke von Messebesuchern, kritische Blicke der Jury und sogar die Moderation der weiteren Kochevents auf der Showbühne brachten das Team nicht aus dem Konzept. Die beiden Teamkapitäne Yannic Janitzki und Sven Biller harmonierten perfekt und leiteten ihr Team gekonnt durch die einzelnen Produktionsschritte. Auch ein Interview der Moderatorin Vanessa Koch während des Kochprozesses, welches auf Leinwänden im Großformat projiziert wurde, brachte das Team ebenso wenig aus dem Konzept wie die Dame für Social Media, welche dafür sorgte, dass die Ergebnisse und späteren Glückwünsche zeitnah bzw. live auf Instagram gepostet wurden.



*Yannic (r.) und Sven (l.) auf der
Leinwand mit der Moderatorin
V. Koch*

Von 14:00 bis 15:30 Uhr begann schließlich die Präsentation und Bewertung der drei Gänge für 10 Personen durch eine Fach- und Gästejury. Darüber hinaus gab es weitere Kostproben an das Publikum, zudem auch die Teams aus den Berufsschulen von Kaiserslautern und Düsseldorf, die am Tag zuvor ihren Wettkampf ausgerichtet hatten, gehörten.



Team Düsseldorf



Team Kaiserslautern

Mit großer Spannung wurde die Wahl des Tagessiegers erwartet und da es am Montag der letzte Messetag war auch die Ehrung des Messesiegers. Hier hatten sich die Veranstalter eine besondere Art der Präsentation erlaubt. Ein pulsierendes Säulen-Ranking, vergleichbar dem Eurovision Song Contest, erhöhte die Spannung ins Unermessliche. Das Gelnhäuser Team konnte ihr Glück kaum fassen als der blaue Balken der Berufsschule Gelnhausen am längsten war. „Ich kann’s noch gar nicht glauben“ meldet Sven Biller aufgeregt. „Wir fahren nach Berlin!“ Auch die Schüler und Lehrkräfte der konkurrierenden Berufsschulen gratulierten dem Team von Herzen. Waren doch in der kurzen Zeit durch das gemeinsame Event und das Brennen für den Beruf Koch/Köchin bereits Kontakte geknüpft worden aus denen Freundschaften entstehen können.



von links/hintere Reihe: Yannic Janitzki, Sven Biller - vordere Reihe: Natalie Creß und Cornelia Jüttner

Ende März 2020 wird das Team gegen die Sieger der CHEFS CULINAR-Messen von Leipzig, Ulm und Neumünster antreten. Noch sind die Vorentscheide nicht beendet. Als Teilnehmer stehen bislang die Köcheteams der Brillat-Savarin-Schule aus Berlin und der Beruflichen Schulen Gelnhausen fest. Bis dahin können die Auszubildenden ihre Kochkünste noch erweitern. Sven Biller und Yannic Janitzki werden zu dem Zeitpunkt voraussichtlich schon fest in Anstellung sein, da sie bereits im Winter vorzeitig ihre Ausbildung abschließen. Aber sie werden ihren Kolleginnen treu bleiben und ganz sicher unterstützen auch wenn sie, wie Yannic, ihre Tätigkeit voraussichtlich im Ausland für ein paar Tage unterbrechen müssen. Und vielleicht gehen sie dann ja als Sieger aus dem bundesweiten Wettbewerb von CHEFS CULINAR mit dem begehrten Azubi-Team-Cup hervor. Wir drücken den Teilnehmerinnen der Beruflichen Schulen Gelnhausen auf alle Fälle die Daumen.



Nachwort:

Ein besonderer Dank gilt dem Fachlehrer und Küchenmeister Philipp Schrader für die Organisation und tatkräftige Unterstützung des Teams, der Koordinatorin für Gastronomie OStR'in Ulrike Claus für die Messebetreuung und Pressearbeit, dem Fotografen Herrn Peter Emmerich und den vier o.g. Ausbildungsbetrieben für ihre Unterstützung. Besonders hervorzuheben ist des Weiteren Herr Holger Lang, Großkundenbetreuer bei CHEFS CULINAR, für seine professionelle Begleitung in der Vorbereitung und vor Ort sowie dem festen Glauben an das Team der Beruflichen Schulen Gelnhausen.

Gesammelte Eindrücke von der Vorbereitungszeit:



Vom Wettbewerb:

