

Deutsche Meisterschaft in Kochlöffelweite

Zwei der besten Nachwuchsköche Hessens kommen aus dem Main-Kinzig-Kreis: Luca Iwanitzky ist Azubi-Vizemeister, sein Kollege Frederic Peine Dritter

Main-Kinzig-Kreis (tmb). Zwei der besten Nachwuchsköche Hessens kommen aus dem Main-Kinzig-Kreis: Vor wenigen Tagen hat Luca Iwanitzky aus Rüdighausen den zweiten Platz bei den Hessen-Meisterschaften für Auszubildende belegt. Sein Kollege Frederic Peine aus Erlensee, wie Iwanitzky Auszubildender bei der Martin Luther Service GmbH in Hanau, belegte den zweiten Platz. Für Luca Iwanitzky ist das Rennen um die Qualifizierung für die Deutsche Meisterschaft damit aber noch nicht vorbei.

Die beiden Koch-Azubis arbeiten im Restaurant der Martin Luther Stiftung in Hanau und besuchen die Beruflichen Schulen in Gelnhausen. „Unser Chef Hermann Almeritter legt Wert darauf, dass wir an Wettbewerben teilnehmen. Er meint, dass wir damit bestens auf die Abschlussprüfung vorbereitet werden“, sagt Luca Iwanitzky. Für ihn war es coronabedingt der erste Wettkampf, ebenso wie für seinen Kollegen Frederic Peine.

Als die beiden von ihrer Berufsschullehrerin von der Ausschreibung des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) hörten, bewarben sie sich gemeinsam mit ihrem Betrieb, der sein Einverständnis geben musste. In der Vorrunde mussten sie online einen digitalen Theoretietest absolvieren und 200 Fragen in 60 Minuten beantworten. Unter anderem ging es um Politik, Fachrechnen und Warenerkennung. „Wir mussten fünf unterschiedliche Muschelsorten unterscheiden, das fand ich ganz schön schwer“, sagt Frederic Peine.

Vier Wochen nach dem Vorentscheid erreichte die beiden die Einladung zur Endrunde. Sie erhielten drei Wochen vor dem Wettbewerb wie bei ihrer Abschlussprüfung Informationen zu dem Warenkorb, der ihnen zur Verfügung stand, und zum Motto des Wettbewerbs: „Wald“. Daraus musste jeder von ihnen ein Menü kreieren, das aus drei Gängen bestand und die im Warenkorb enthaltenen Pflichtkomponenten berücksichtigte. Weitere Zutaten aus dem Korb durften sie nutzen, aber keine zusätzlichen Nahrungsmittel verwenden.

Gewürze waren auf Anfrage möglich, und so baten die beiden Koch-Azubis darum, Wildkräuter dafür sammeln zu dürfen. „Unser Ausbildungsleiter Marcel Almeritter hat uns beigebracht, mit offenen Augen durch die Natur zu gehen und Kräuter wie Taubnesseln und Walschaumkraut zu nutzen“, berichtet Luca Iwanitzky. Die beiden Köche sammelten die Kräuter für den Wettbewerb selbst, erstellten das Menü und die Karten.

„Da habe ich erfahren, was der Unterschied zwischen dem ersten und dem zweiten Lehrjahr ist, denn Speisekarten schreiben hatten wir noch nicht. Das musste ich mir erst erarbeiten“, sagt Frederic Peine. Er übte zusammen mit Marcel Almeritter für den großen Tag, während Luca Iwanitzky kurz vor der Prüfung vom Pech verfolgt wurde: Er verletzte sich beim Fußball am Knöchel und



Luca Iwanitzky (links) wurde Vize-Hessenmeister, sein Kollege Frederic Peine kam auf den dritten Platz. FOTO: BRUSKE-GUTH

war eine Woche krankgeschrieben. „Dann habe ich aber mit meinem Ausbilder Robin Moukhtari fünf Tage lang durchgepowert und geübt.“

18 Lebensmittel erkennen und vorschlagen, für welche Speisen oder Getränke sie genutzt werden

Am Wettbewerbstag Anfang März fuhren die beiden Koch-Azubis mit zwölf Kisten Ausrüstung zum Gibson Club auf der Frankfurter Zeil, wo der Wettbewerb ausgerichtet wurde. 24 Azubis aus den gastgewerblichen Berufen Koch, Hotelfachfrau, Restaurantfachfrau und Fachleute für Systemgastronomie traten dort an. Sechs Teams wurden aus jeweils vier Personen zusammengestellt, aus jeder Berufssparte

einer. Die Hotelfachleute deckten die Tische passend zum Thema ein, die Restaurantfachleute bedienten, und die Systemgastronomen kreierten ein Fingerfood-Buffer.

Für die Köche wurde es ernst, nachdem sie sich eingerichtet hatten – auf einer Tanzfläche, die ihnen als Küche diente. „Zum nächsten Wasserhahn und zur Kühlung waren es 150 Meter, deswegen haben wir uns Wasser in Eimer gefüllt. Trotzdem bin ich noch nie so viel gelaufen wie an diesem Tag“, sagt Frederic Peine.

Bevor es ans Kochen ging, kam aber wieder ein Theorie-Teil. „Bei der Warenerkennung mussten wir 18 Lebensmittel erkennen und vorschlagen, für welche Speisen oder Getränke sie genutzt werden. Die Handbuddhas werde ich nie mehr

vergessen“, lacht Peine. Die Zitrusfrucht mit den charakteristischen fingerartigen Auswüchsen erkannte jedoch keiner der Azubis. Außerdem mussten sie für ihre geplanten Menüs vegane und vegetarische Varianten vorstellen.

Dann ging es ans Kochen der Menüs für sechs Personen. Anfangs waren nur die Prüfer anwesend, die Atmosphäre war locker und gelöst. Das änderte sich, als die ersten Gäste, Fotografen und Kamerateams eintrafen. „Da ging die Anspannung nach oben, und dann muss man trotzdem eine ruhige Hand für das Anrichten bewahren. Erst als ich das letzte Dessert fertig hatte, ist die Anspannung von mir abgefallen, das war echt ein cooler Moment“, sagt Luca Iwanitzky.

Das Menü von Frederic Peine umfasste confiiertes Seibling als Vorspeise, Hirschrücken im Crêpemanntel als Hauptspeise und karamellierte Birne als Nachspeise. Damit sicherte er sich den dritten Platz.

Nur 0,75 Punkte weniger als der Hessenmeister

Luca Iwanitzky überzeugte die Prüfer mit confiiertem Saiblingsfilet, Hirschrücken an Schalotten-Rotwein-Reduktion und weißer Tonkabohnen-Mousse-Notke. Letztendlich ging es knapp für ihn aus: Mit nur 0,75 Punkten weniger als der erstplatzierte Philipp Zellmer vom Kempinski Hotel Frankfurt Gravenbruch wurde er Vize-Hessenmeister.

Weil es ein Kopf-an-Kopf-Rennen war, werden sowohl Luca Iwanitzky als auch der aus Horbach stammende Philipp Zellmer auf die Deutsche Meisterschaft vorbereitet. Ab Ende April treten sie in verschiedenen Workshops an, um zu entscheiden, wer im Herbst zu den Deutschen Meisterschaften fahren darf. Bei aller Aufregung kann sich Luca Iwanitzky aber eigentlich entspannt zurücklehnen, denn seine berufliche Zukunft ist gesichert: Er hat eine Stelle im renommierten Sylter Fünf-Sterne-Hotel „Söl'ring Hof“ mit Zwei-Sterne-Küche bekommen. Aber davon steht erst einmal die Abschlussprüfung. Auf die fühlt sich der Neuberger dank der Wettbewerbserfahrung bestens vorbereitet.



Frederic Peine, konzentriert während des Wettbewerbs – obwohl ihm dabei einige Menschen in die Töpfe schauen.



Luca Iwanitzky bewahrte beim Wettbewerb trotz großer Hitze einen kühlen Kopf. FOTOS: DEHOGA