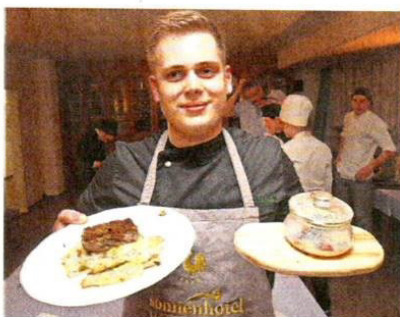


# Koch-Azubis kreieren Top-Menüs mit Spargel

Marcus Schmutzler aus dem Hotel „Hoher Hahn“ in Schwarzenberg holt sich den 24. Sternquell-Kochpokal, Stefanie Ludwig aus dem Best Western Hotel „Am Straßberger Tor“ in Plauen wurde als Drittplatzierte beste Vogtländerin.

**Plauen** – Was die sechs jungen Finalisten da auf die Teller gezaubert haben, hatte wirklich außergewöhnlich hohes Niveau. Das war die einhellige Meinung von Jury und geladenen Gästen nach dem Finale des 24. Kochwettbewerbs. Deshalb fiel die Entscheidung sehr knapp aus. Den Sternquell-Kochpokal konnte als Sieger schließlich Marcus Schmutzler aus dem Hotel „Hoher Hahn“ in Bernsgrün bei Schwarzenberg aus den Händen von Sternquell-Geschäftsführer Jörg Sachse entgegennehmen.



Mit Rinderfilet in Kräuterkruste und Zander unter Rauchglas holt sich Marcus Schmutzler den 24. Sternquell-Kochpokal.

„Sie dürfen sich nicht nur glücklich schätzen, weil sie heute wirklich ausgezeichnete Menüs gezaubert haben, sondern auch, weil sie einen Beruf ergreifen, mit dem sie andere glücklich machen“, so Jörg Sachse während der Siegerehrung.

Da lagen gut neun Stunden anstrengender Arbeit hinter den sechs Finalisten. Ihre Aufgabe war es, für 30 geladene Gäste ein Dreigang-Menü zum Thema „Kreative Spargelküche“ unter den Augen von sechs erfahrenen Köchen und Küchenmeistern in der Jury zuzubereiten. Einzige Bedingung: In einem der drei Gänge musste eine der Sternquell-Spezialitäten eingesetzt werden. Der

20-jährige Erzgebirger zauberte ein tolles Menü auf die Teller. Mit Zanderfilet souffliert, unter dem Rauchglas auf einem lauwarmen Linsensalat mit marinierten Radieschen und Bärlauchschaum als Vorspeise, Rinderfilet in Kräuterkruste auf sautierten Kräutertseitlingen und ein Spargel-Risotto-

Nest als Hauptgang und schließlich als Dessert Sternquell-Sommerbier-Butterreis mit karamellisierter Birne und Blutorangenfilet holte er die meisten Punkte. Bewertet wurde unter anderem Schwierigkeit, Sauberkeit, Arbeitstechnik, Geschmack, Zeiteinteilung und Anrichteweise. Auch die Gäste vergaben Punkte.

„Das fühlt sich richtig gut an, ich bin happy, zumal die anderen auch richtig gut gekocht haben“, strahlte Marcus Schmutzler nach der Siegerehrung. Er hatte vor dem Finale drei Tage frei, hat die nicht nur zum Probekochen genutzt, sondern auch kleine Holzbretter geschnitten und geschliffen, auf denen er das Glas mit der Vorspeise servieren ließ. Lange Zeit zum Feiern hatte er aber nicht, denn am Wochenende stand er schon wieder in seiner Küche im Hotel Hoher Hahn, wo er auch nach seiner Ausbildung, die er in wenigen Wochen beendet, weiter arbeiten möchte. Fernziel von Marcus Schmutzler ist, einmal die Familien-Gaststätte im Erzgebirge weiterzuführen. Jetzt kann er sich erstmal

über den Sternquell-Pokal und 300 Euro Siegräme freuen. Außerdem erhält er, wie alle anderen Finalisten, ein hochwertiges Messer-Set und ein Präsent vom Christel Knoll Vertriebsservice.

Auf den zweiten Platz kam Carolin Raygrotzki vom Landgasthof Rittersgrün, Dritte wurde Stefanie Ludwig aus dem Best Western Hotel „Am Straßberger Tor“ Plauen, vierte Plätze belegten Pascal Heinsmann und Anna Knorre, ebenfalls Best Western Hotel in Plauen

sowie Louis Wassermeyer, der in der Berufsgenossenschaftlichen Bildungsstätte Jößnitz lernt. „Alle sechs haben auf sehr hohem Niveau gearbeitet und eine reife Leistung gezeigt. Man sieht, dass mit den jungen Leuten in der Ausbildung gearbeitet wird“, resümiert Küchenmeister Norbert Rometsch als Jurymitglied. Bereits seit 1996 organisiert die Sternquell-Brauerei gemeinsam mit der Fördergesellschaft für berufliche Bildung Plauen und dem Beruflichen Schulzentrum für Wirtschaft und Gesundheit „Anne Frank“, Außenstelle Falkenstein, den Wettbewerb.

G.B.



Stefanie Ludwig aus dem Best Western Hotel „Am Straßberger Tor“ in Plauen wurde als Drittplatzierte beste Vogtländerin.

Fotos: Brand-Aktuell