

Venezulaner erobert den Sternquell-Kochpokal

Norbert Rometsch, lange Jahre der Lehrmeister zahlreicher Köche in der Region, geht voller Zuversicht in Rente. Und er hat verraten, woran das liegt.

VON KARSTEN REPERT

PLAUEN – Ist das der Anfang? Die Kehrtwende? Der Sternquell-Kochpokal hat deutlich an Qualität zugelegt. Er gilt ein wenig auch als Wasserstandsmeder der Branche. Als Gewinner durfte sich Raxis José Patino Plaza aus Venezuela feiern lassen. Das Nachwuchstalente ist seit zwei Jahren Plauener und kocht im Best Western Hotel Am Straßberger Tor. Der 27-Jährige überzeugte mit seinem „Kreativen Herbstmenü“ nicht nur die Experten-Jury, sondern auch die geladenen Gäste, die als Fachkundige oder Feinschmecker ebenso ihr Urteil ins Gesamtergebnis mit einfließen lassen durften. Am Ende gab es drei Erstplatzierte und die drei anderen Finalisten landeten auf Platz vier!

Der bescheidene Sieger war vollkommen überrascht. Seine Ausbilder aber gestanden: „Dass unser Raxis José Patino Plaza wirklich eine Chance hat zu gewinnen, das haben wir gewusst. Dieser Junge kocht voller Leidenschaft“, gratulierte Hoteldirektorin Christina Zetzsche. Restaurantleiterin Catherina Bayer und der stellvertretende Küchenchef Holm Bühning gehören zum Ausbildungsteam des Vier-Sterne-Hauses. Bereits im Vorjahr hatte das Best Western mit Anna Knorre den Kochpokal der Plauener Brauerei gewonnen. Jetzt setzte Raxis José Patino Plaza noch eins drauf, wie Küchenmeister Norbert Rometsch von der Fördergesellschaft für berufliche Bildung urteilte: „Ich gehe in zwei Wo-



Diese sechs jungen Köche traten im Finale des 26. Kochwettbewerbes der Sternquell-Brauerei Plauen an. Raxis José Patino Plaza (links) aus dem Plauener Hotel Am Straßberger Tor holte sich den Pokal.

FOTO: KARSTEN REPERT

chen voller Zuversicht in Rente. Und das, was wir heute Abend hier im Restaurant unseres Lehrhotels aufgetafelt bekamen, war wirklich exzellent“, so das Urteil des Experten, der zum 26. Mal den Juryvorsitz inne hatte. Norbert Rometsch stellte fest, „dass wieder mehr junge Leute den Kochlöffel in die Hand nehmen und die Qualität der Auszubildenden langsam steigt.“ Viele im Saal zeigten sich überrascht. Doch nach dem vorzüglichen Drei-Gang-Menü gab es durchweg Zustimmung.

Raxis José Patino Plaza zauberte zunächst eine Steinpilzpüreesuppe mit Kümmelsahne an Käseknusperbrot auf die Tische. Ein Zungenschmalzer sollte seine Tranchen vom Schweinefilet mit Pflaumen-Speck-Füllung werden. Dazu gab es Kellerbiernocchi und Karamell-

schwarzwurzel. Mit seinem Dessert (Armer Ritter auf Apfelkompott mit Eierlikörschaumsauce) machte der Venezulaner die Sache rund. Nur ganz knapp dahinter folgten Jason-Lee Ansoorge vom Bio-Seehotel Zeulenroda-Triebes und Louis Grützmann vom Ifa-Ferienpark Hohe Reuth in Schöneck. Die Viertplatzierten Jenny Kolbenschlag (Klinikum Obergöltzsch Rodewisch), Dustin Hollenbach (Fördergesellschaft Plauen) und Marcus Schröder (Bio-Seehotel Zeulenroda-Triebes) erhielten ebenso viel Beifall und Lob.

Gastgeberin Annett Schmidt als Geschäftsführerin der Fördergesellschaft für Berufliche Bildung Plauen-Vogtland wirkte rundum zufrieden – auch angesichts guter Nachrichten des Sponsors der Veranstaltung. Die Sternquell-Brauerei hat in

den vergangenen 25 Jahren weit über 90.000 Euro in den Kochwettbewerb und damit in die Förderung der jungen Köche investiert. Die vorherigen Geschäftsführer Peter Koch, Hans Haug und Jörg Sachse erachteten das als sinnvoll. Der neue Geschäftsführer Jan Gerbeth betonte nun: „Uns alle hier vereint die Liebe zur guten Gastronomie. Gutes Essen und ein gutes Bier, das gehört zusammen. Von daher werden wir diesen Wettbewerb auch in den nächsten Jahren fördern.“

Der Vollständigkeit halber sei erwähnt: Die Fachjury rekrutierte sich aus Küchenmeister Norbert Rometsch, Christian Huster (Ferienpark Hohe Reuth), Sven Peters (Bildungsstätte Jößnitz), Andrea Bräunel (Firma Christel Knoll) und Lutz Hertel (Küchenmeister).

Pilotenbrief: Reaktion auf späte Antwort

Echo auf Schreiben aus Plauen fällt kurz aus

PLAUEN – Eine schriftliche Antwort auf den wohl langsamsten Briefwechsel der Welt ist bisher ausgeblieben: Im April dieses Jahres hatten Vertreter der Stadt Plauen nach 32 Jahren auf einen Brief des amerikanischen Air-Force-Soldaten Frank M. Clark geantwortet, der 1945 an der Bombardierung Plaueus beteiligt war und 1987 dafür die Bürger der Stadt um Vergebung gebeten hatte. Als Clarks Brief damals in der DDR eintraf, erfuhren die Plauener Bürger indes nichts davon.

Erst in diesem Jahr initiierte das ökumenische Netzwerk Erinnerungsversöhnen-Mahnen einen Antwortbrief an die Witwe des Soldaten, den rund 60 Plauener unterzeichneten. Pfarrerin Beatrice Rummel war daran beteiligt. Sie schilderte jetzt auf Nachfrage, was sich seither ereignet hat: „Mit zwei jüngeren Verwandten hatte ich Kontakt.“ Auf einem Foto habe sie Ruth Clark gesehen, die seit längerem wegen ihrer zunehmenden Vergesslichkeit in einem Altersheim lebe. Es sei eher unwahrscheinlich, so Rummel, dass die alte Dame mit dem Brief noch habe etwas anfangen können. „Doch für die jüngere Verwandtschaft, die weit verstreut in den USA wohnt, war es schon relevant, und sie teilten den Brief und vermutlich auch die Unterschriftenlisten im Sozialen Netzwerk Facebook“, sagt Rummel. Eine weitere Rückmeldung sei bei ihr nicht eingegangen.

In dem zum Teil sehr persönlich gefassten Antwortbrief aus Plauen hieß es unter anderem: „Frank Clark hätte nie Bomben über unseren Städten abzuwerfen brauchen, wenn 1939 nicht deutsche Soldaten Befehlen von Adolf Hitler Folge geleistet hätten ... Der blinde Gehorsam zu vieler Menschen im nationalsozialistischen Deutschland lässt sich kaum entschuldigen und wird bis heute verdrängt...“ [sach