

Von Nervosität (fast) keine Spur

Philipp Hill aus Schweix wird beim Wasgau C+C-Cup Dritter – Mehrgängige Menüs kreiert

Von PZ-Korrespondent
Steven Meyer

■ **LUDWIGSHAFEN.** Für Philipp Hill aus Schweix ist es der erste Kochwettbewerb, an dem er teilnimmt. Die Anspannung lässt sich der junge Mann, der beim Wasgau C+C-Cup in der Berufsbildenden Schule in Ludwigshafen für das Hotel-Restaurant Kunz in Pirmasens an den Start geht, nicht anmerken. Der 19-jährige Nachwuchskoch gibt zu, etwas nervös zu sein (wer will es ihm verdenken), lässt sich beim sauberen Schneiden der Koteletts vom Tiroler Kaiserkalb, die dann später rosa gebraten mit Morchelrahmsoße, Karotten-Sellerie-Gemüse und Herzoginkartoffeln auf den Tellern landen, aber nicht beirren.

Die Prüfer beobachten die Teilnehmer genau, aber nicht so, dass es die jungen Köche und Köchinnen unnötig verunsichert. Eher beiläufig werfen die langjährigen Profis hin und wieder einen kritischen Blick in die Pfannen und Töpfe. Wichtig ist auch der Blick auf die Uhr, denn (fast) nichts ist schlimmer als Gäste über das übliche Maß hinaus auf ihr Essen warten zu lassen. „Bei manchen wird es eng, bin mal gespannt, ob sie das alles noch hinbekommen“, sagt Jochen Sitter, der im Restaurant Hubertushof in Ilbesheim die Kochlöffel schwingt. Die Defizite „beim Timing“, die einige Teilnehmer haben, sind für den erfahrenen Koch offensichtlich. Er behält Recht, denn später wird deutlich, dass die eine oder andere Beilage noch etwas länger im Topf oder Ofen hätte bleiben können.

Die jungen Köche, die hier gegeneinander antreten, trotzen dem Trend zum Studium und dem demografischen Wandel, der der Gastronomie nach wie vor zu schaffen macht. Ohnehin hat der Berufszweig nicht



Philipp Hill ist im dritten Lehrjahr, seine Ausbildung zum Koch macht er im Hotel-Restaurant Kunz in Pirmasens. (Fotos: S. Meyer)

den besten Ruf, denn auch in Sachen Arbeitszeiten ziehen viele junge Menschen andere Branchen vor. Mit der Arbeit am Wochenende wollen sich einfach nicht so viele anfreunden. Philipp Hill befindet sich im dritten Lehrjahr, er hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Die Freude bei der Arbeit ist ihm und den meisten der an-

deren elf Teilnehmer anzusehen, die alle die Aufgabe haben unter dem Motto „Kaffee und Krone“ ein mehrgängiges Menü zu kreieren. Philipp Hills Variante stößt bei der Jury auf Gefallen – am Ende wird der 19-Jährige Dritter. Denn nicht nur sein Hauptgericht mit dem Kaiserkalb mundet, auch mit seinem Gruß aus

der Küche (Tafelspitz mit Meerrettichsoße), der Vorspeise (Terrine von der Forelle an Feldsalat im Holunderblütenessig) und einem aromatischen Kaffeeparfait mit karamellisierten Haselnüssen zum Schluss kann er punkten.

Während in der Küche die heiße Phase beginnt, verwöhnen Nachwuchskräfte im Bereich Service, die an diesem Montagabend ebenfalls geprüft werden, die Gäste vor dem Essen mit leckeren, selbst kreierten Cocktails. Die Pirmasenserin Daniela Loewen, die im Landgasthof-Hotel „Zum Ochsen“ in Hauenstein ausgebildet wird, mischt einen MoCo Colada, der unter anderem mit braunem

■ Die Prüfer sehen
zum Beispiel bei der
Präsentation der Weine
noch Verbesserungsbedarf

Rum, Ananassaft und Coconut Cream zubereitet wird. Auch sie ist im dritten Lehrjahr, ihre Ausbildung endet im Januar des nächsten Jahres. „Ich trinke gerne Pina Colada, so bin ich auf den Drink gekommen“, verrät sie. Bei den Gästen kommt der Cocktail gut an, die 29-jährige Südpfälzerin hat alle Hände voll zu tun.

Wie die Köche werden auch die insgesamt zwölf Servicekräfte, die nach dem Cocktailmixen die Menüs an den einzelnen Tischen servieren, von mehreren Prüfern beobachtet. Sie sehen beispielsweise bei der Präsentation der Weine noch Verbesserungsbedarf. Da habe der eine oder andere noch Entwicklungschancen, ist zu vernehmen. Die Prüfer gestehen aber zu, dass das Wissen, unter ständiger Beobachtung zu stehen, die Aufgabe nicht leicht mache. Die Leistung der Teilnehmer verdiene Respekt.

HINTERGRUND

Gewinner

Küche: Den Wasgau C+C-Cup im Bereich Küche hat Daniel Patsches aus Neustadt, der im Hotel „Haus am Weinberg“ in St. Martin arbeitet, gewonnen. Zweiter wurde Christian Knapp aus Thallichtenberg (Gasthaus „Zum alten Keiler“ in Horschbach), den dritten Platz belegte Philipp Hill aus Schweix (Hotel-Restaurant Kunz in Pirmasens).

Service: Im Bereich Service hat Alena Müller aus Hochdorf-Assenheim, die im Deidesheimer Hof arbeitet, gewonnen. Zweite wurde Kathrin Dillschneider aus Neidenfels (Hotel Steigenberger in Deidesheim), Dritte Johanna Schmitt aus Neustadt, die im Geschäftshaus der BASF ihre Brötchen verdient. (stm)



Daniela Loewen arbeitet im Landgasthof-Hotel „Zum Ochsen“ in Hauenstein. Ihre Cocktails kamen bei den Gästen gut an.