

Laurentiustag 2016



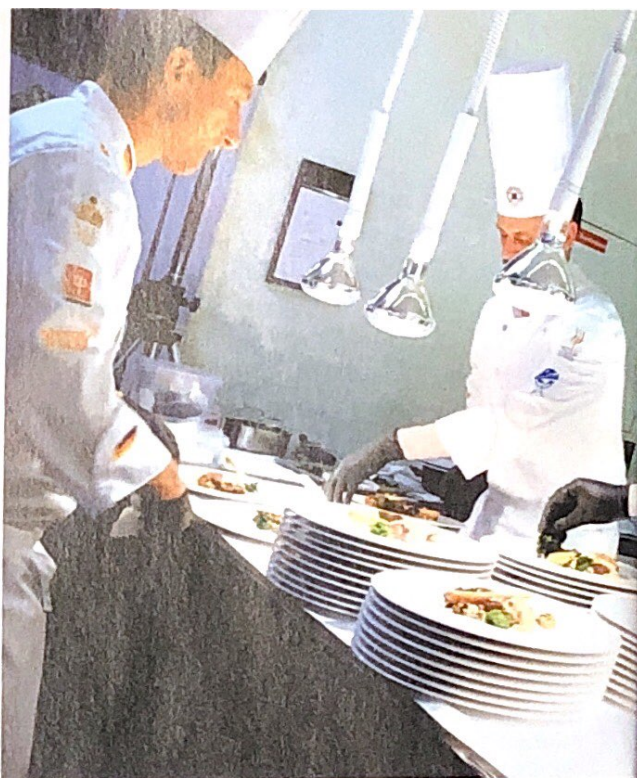
Zum zweiten Mal nach 1994 ist im kommenden Jahr der nationale Feiertag der Köche wieder in der Barockstadt Fulda zu Gast.

Laurentius von Rom, Schutzpatron aller Berufe, die mit dem „offenen Feuer“ in Berührung kommen, wird landes- und bundesweit alljährlich in kirchlichen

und gesellschaftlichen Veranstaltungen geehrt. Auch die Köche im Landkreis Fulda, gemeinschaftlich verbunden im Verein der Köche 1921 Fulda e.V. werden in 2016 einen Beitrag dazu leisten. Den Zuschlag des Verbands der Köche Deutschlands, den nationalen Feiertag der weißen Zunft wieder in Fulda auszurichten, erhielt eine Abordnung des Zweigvereins Fulda während eines Fachtreffens in Hamburg. Andreas Becker, Präsident des Verbandes, erfreute mit dieser Nachricht den Vorstand des Vereins der Köche 1921 Fulda e.V. „Wir sind sehr stolz darauf, erneut diese großartige Veranstaltung für unsere Kolleginnen und Kollegen aus ganz Deutschland in Fulda ausrichten zu dürfen“, so der Vorsitzende Stefan Faulstich in einer ersten Stellungnahme.

Fulda als Barockstadt im Herzen Deutschlands, als Tor zum Biosphärenreservat Rhön, das als touristischer Magnet jährlich viele tausende Menschen als Urlaubsort anzieht, steht für eine hohe Zahl an gastronomischen Betrieben, die nur mit Köchinnen und Köchen, ihre Unterstützung für den Bekanntheitsgrad als Urlaubsregion erhält. Die dreitägige Veranstaltung Mitte August 2016 beginnt mit einem Empfang in der Esperantohalle, wo die erwarteten ca. 1200 Köche aus ganz Deutschland bei einem Themenbuffet „Kulinarisches Fulda & Rhöner Land“ erste Berührung mit der ausrichtenden Region haben werden. Parallel wird erstmalig in der Geschichte des Laurentiustages eine gesondert stattfindende Club-Night für Auszubildende und Jungköche mit DJ und Special Acts bis in die frühen Morgenstunden veranstaltet.

Der Samstag wird wie auch im Jahr 1994 Höhepunkt sein. Zu Ehren des heiligen Laurentius wird Bischof Dr. Algermissen im Dom zu Fulda eine Messe halten. Von dort aus werden die Teilnehmer des Laurentiustages durch die Stadt in den Museumshof ziehen, wo eine Vielfalt kulinarischer Stationen auf alle interessierten Bürger Fuldas wartet. Der zukünftige Oberbürgermeister der Stadt Fulda Dr. Heiko Wingefeld, wird Abordnungen der einzelnen nationalen und internationalen Vereine während eines Empfangs im Stadtschloss begrüßen. Für den Samstagabend ist eine große Galanacht im Esperanto mit einem Mehr-Gang-Menü geplant. Unter Einbeziehung von Fuldaer Vereinen wird auch heimische Kultur den angereisten Köchinnen und Köchen nähergebracht. Neben vielen attraktiven Ausflugsangeboten für die teilnehmenden Köche rund um Fulda und in die Region lädt der Laurentiustag auch die Bürger und Bürgerinnen aus Stadt und Landkreis nach dem kulinarischen Markt am Samstagnachmittag am Sonntag ab 10 Uhr zu einem Frühshoppin und kleinen Mittagsgerichten bei Livemusik in den Museumshof ein.



ANPFIFF!

Am 10. Juni 2016 geht es los mit der Fußball-EM 2016: Deutschland hat sich qualifiziert, Dänemark nicht. Macht nichts, denn beide Nationen treten an zur IKA/Olympiade der Köche, die vom 22. bis 25. Oktober 2016 in Erfurt stattfindet.

Von Petra Münster

Als Vorbereitung zur Küchenschlacht der Superlative mit 2.000 Köchen aus 54 Nationen hatten sich die deutsche und die dänische Nationalmannschaft Anfang April schon einmal zu einem Freundschaftsspiel verabredet. Das Freundschaftsspiel im dänischen Tønder stand im Zeichen der Auster, und die mussten beide Nationalteams erst einmal einsammeln. Also hieß es für die deutsche Nationalelf um Teamchef Matthias Kleber zunächst raus aus der Kochjacke, rein in Gummistiefel und Friesennerz und ab zum Austernsammeln. Die Vorrunde machte vor allem viel Spaß, dann wurde es ernst. Denn das Menü, mit dem beide Mannschaften nicht nur bei den 150 zum Gala-Abend in Tønders Ecco Conference Center geladenen Gästen, sondern vor allem bei der Jury punkten mussten, war durchaus anspruchsvoll, die Vorgaben ganz ähnlich wie später bei der Olympiade. Spar-

Fotos VKD/Kokkellandshold



gel für die Vorspeise, Austern und Heilbutt für den Zwischengang, Lamm und Kresse für den Hauptgang, gefolgt von einem Dessert.

1:0 für Dänemark

Schnell zeigte sich hier, wie aus den gleichen Zutaten ganz unterschiedliche Gerichte entstehen. Während die Vorspeise der Dänen mit geblähtem Spargel in einem süßen Sud aufwartete, blieb das deutsche Team eher klassisch mit Spargelspitzen an Butterbröseln und einem Buttersud. Auch der Zwischengang hätte kaum unterschiedlicher sein können: Diesmal blieben die Dänen klassisch bei einem gebratenen Heilbutt-Filet, während das deutsche Team eine gedämpfte Heilbutt-Rolle zauberte. Beim Hauptgang servierten beide Teams ihre Lammfilets ähnlich: zartrosa, perfekt gegart. Bei den Dänen kam noch eine leichte Kräuterkruste obendrauf. Das deutsche Team servierte dazu noch einen ausgebackenen Knödel aus zartem „Pulled Lamb“, während die Dänen kurzerhand noch eine Lammwurst produzierten, die sich unter einem Salatbouquet versteckte. Die größten Unterschiede fanden sich beim Dessert: Die dänische Komposition setzte auf viel Schokolade und ein leichtes Himbeersorbet, das deutsche Team verarbeitete Vogelbeeren und Blutorangeneiscreme. Bleibt die spannende Frage, wer das Freundschaftsspiel in Tondern jetzt eigentlich gewonnen hat? Es waren diesmal die Dänen, die ihren Heimvorteil nutzen konnten.

Gewonnen wird im Team

Doch Matthias Kleber, seit 2010 Chef des deutschen Nationalteams, sieht das ganz gelassen. Nach dem Spiel ist schließlich

Nasse Sache: Austernsuche in Tondern



Konzentriert: Die deutsche Nationalmannschaft beim Freundschaftsspiel in Tondern.



Optimistisch: Teamchef Matthias Kleber glaubt an das gute Abschneiden seiner Mannschaft bei der IKA 2016.

vor dem Spiel. Bei der IKA 2016, also dem Ernstfall, sieht er gute Chancen, mit seinem Team wie 2012 wieder unter die ersten drei in der Gesamtwertung zu kommen. Und auch der Sieg ist drin: „Ich schätze uns stärker ein denn je dieses Jahr. Wir sind ein sensationelles Team und wir arbeiten kontinuierlich an unserem Ziel“, gibt sich Kleber überzeugt. Aber ganz genau wissen werde man es natürlich erst im Oktober. Die Konkurrenz schlafe schließlich auch nicht, vor allem Schweden, Norwegen und Finnland seien starke Gegner. Singapur müsse man ebenfalls immer auf der Rechnung haben, die USA seien in den letzten Jahren wieder sehr stark und dann gebe es noch die Außenseiter, wie etwa Island, so der Chef unserer Nationalmannschaft.

Und die Dänen? Ja, auch die Dänen darf man natürlich nicht vergessen.

Jetzt, wenige Monate vor der IKA, legt Kleber in der Vorbereitung seines Team vor allem Wert auf die Optimierung des Zeit- und Arbeitsmanagements, „Kochen können sie alle“, so Kleber, „aber gewonnen wird im Team“. Punkten möchte man in Erfurt mit „deutschen Spitzenprodukten, exquisitem Handwerk und einheitlicher Geschlossenheit“, so der Teamchef. Wenn jetzt noch der „zwölfte Mann steht“, das deutsche Team von den Leuten im eigenen Land so angefeuert wird, wie man das von anderen Nationen kennt, dann ist das Siegertreppchen nicht weit. Wir drücken ganz fest die Daumen!