



DER KOCH DER DEUTSCHLAND

HOLT ZW
GOLDMEDAILL



Ein starkes Team:

v.l.n.r.: Andreas Becker, Präsident des VKD, Matthias Kleber - Teammanager, Johannes Funtsch, Christoph Bartel, Tobias Laabs, Oliver Riekmer von Zobelitz, Yvonne Kollmann, Thorben Grünau, Sibylle Langner, Supporter Manuel Götze und Auszubildende und Supporterin Marion Böhm

JUGEND ERREICHT SILBER UND BRONZE
REGIONALMANNSCHAFTEN GEWINNEN EBENFALLS EDELMETALL

has been the right

FINGERFOOD

HOT FINGERFOOD

CHICKEN LIVER CRABME WITH THREE FINGERFOOD
HOTSPOT CRABME WITH FINGERFOOD CRABME



COLD FINGERFOOD

CHICKEN LIVER CRABME WITH THREE FINGERFOOD
HOTSPOT CRABME WITH FINGERFOOD CRABME

KALTE SHOW

Kochen für Cold

HOT FINGERFOOD

VERSION WITH WARM SALAD OF CHANTERELLES
REHRÜCKEN MIT WARMEN SALAT VON PEFFERLINGEN



COLD FINGERFOOD

FINE PRECIOUS MUSHROOMS WITH PUMPKIN VARIATION
FEINE EDELPILZE MIT KÜRBISVARIATION

COLD COMPETITION

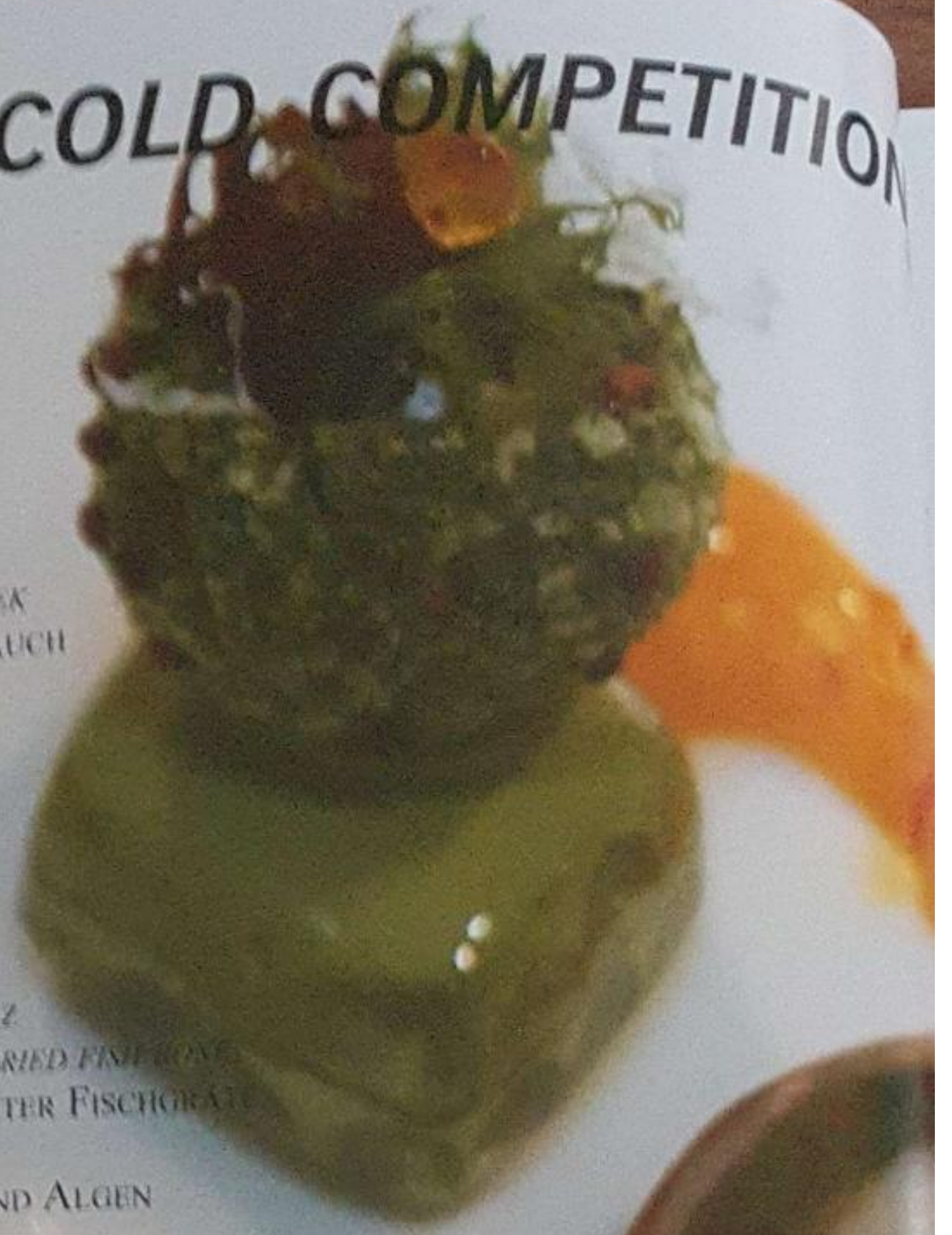
Kochen für Gold

THREE MAIN PLATES / DREI HAUPTSTÜCKE

MARINATED SALMON AND SALMON TRIMM WITH CARROT AND LEEK
LACHS UND LACHSFORELLE GEBEIZT MIT KAROTTEN UND LAUCH
POACHED CATFISH
PÖCHERTER WEISS
LOBSTER TAIL AND CLAWS IN CARABINERO COAT
HUMMERSCHWANZ UND SCHEREN IM CARABINERO MANTEL

THREE GARNISH / DREI GARNITUREN

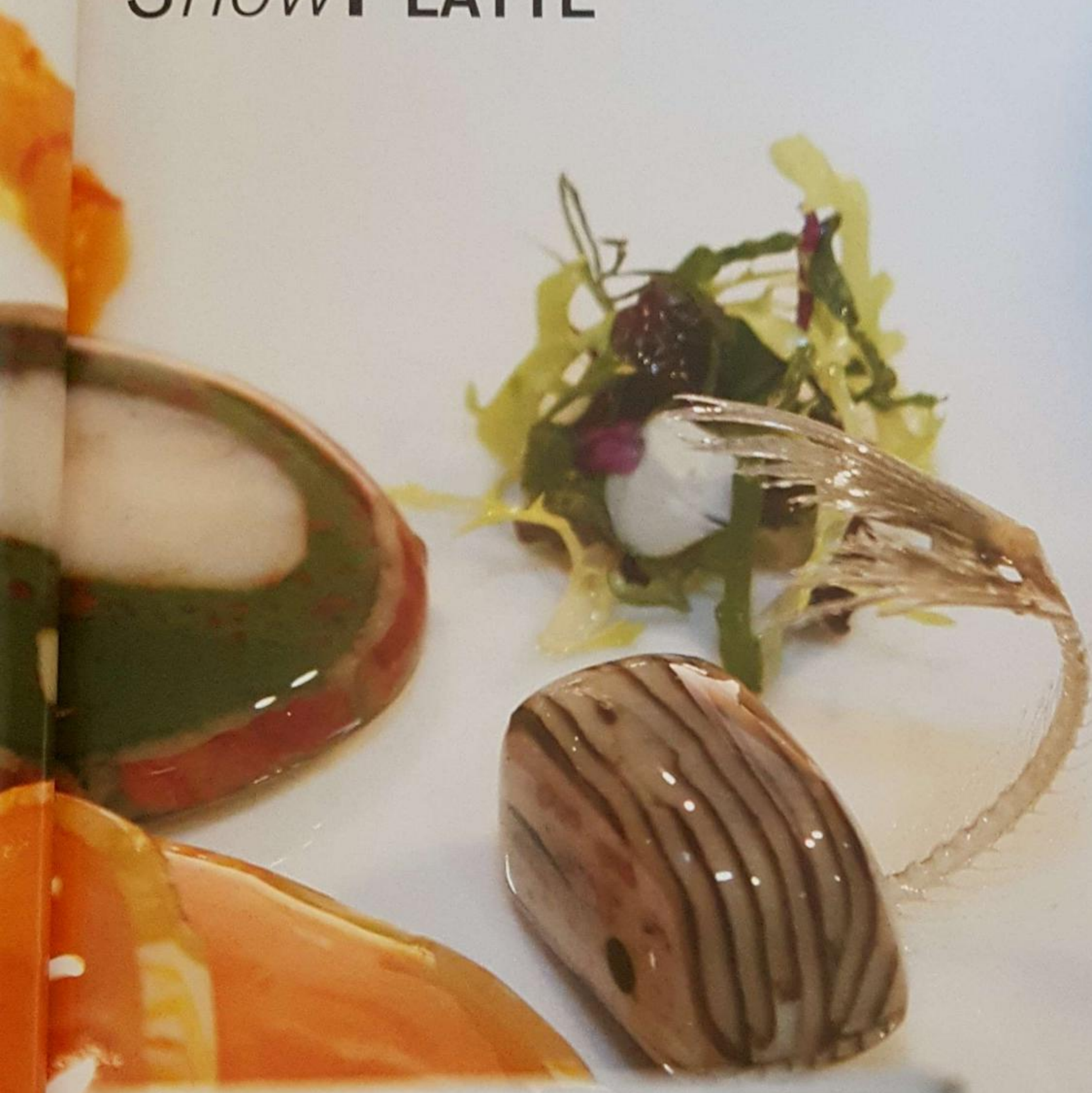
VARIATION OF THE TOMATO WITH TOMATO BREAD CHIP
VARIATION VON DER TOMATE, BROTCRISP UND TOMATENHERZ
ASPIC FROM MINI OCTOPUS IN THE MUSHROOM STEALTH WITH DRIED FISH BONE
SOLZE VOM MINI-OKTOPUS IM PILZMANTEL MIT GETROCKNETER FISCHGELE
BEANS ASPARAGUS PIE, FRIED HERB BALL AND ALGAE
BOHNEN-SPARGEL-TÖRTCHEN, FRITIERTER KRÄUTERBALL UND ALGEN



ON
KALTE SHOW

Kochen für Gold

SHOWPLATTE



TWO SAUCES / ZWEI SAUCEN

VINAIGRETTE WITH BEADS OF SPINACH AND CARROT

VINAIGRETTE MIT PERLEN VON SPINAT UND KAROTTE

MANGO PAPAYA CHUTNEY WITH CHAMPAGNE VINEGAR

MANGO PAPAYA CHUTNEY MIT CHAMPAGNERESSIG



KA
V
V
S
S
TO
S
M

STARTER VORSPEISEN



HOT STARTER / WARME VORSPEISE
VARIATION OF CARROT WITH BAKED QUINOA PRALINE
AND YELLOW BEDS
VARIATIONEN VON DER KAROTTE GEBACKENE QUINOAPRALINE
UND GELBER BEETE

HOT STARTER / WARME VORSPEISE
ROASTED BREAST AND LEG OF POUSSIN,
OKTAL STEW, WILD HERB RISOTTO,
MUSHROOMS AND RIESLING FOAM
GEBRATENE BRUST UND KEULE
VOM STUBENKÜKEN MIT TRÜFFEL,
OCHSENSCHWANZRAGOUT,
WILDKRÄUTERRISOTTO PILZE
UND RIESLINGSCHAUM



HOT STARTER / WARME VORSPEISE
SALMON SOUS VIDE,
SCALLOPS, FENNEL RAGOUT,
PARSLEY MOUSSE AND
TRUFFLED CELERY CREAM CHESSE ROLLS
LACHS SOUS VIDE,
JAKOBSMUSCHELN,
FENCHEL-RAGOUT,
PETERSILIEMMOUSSE UND
GETRÜFFELTEM SELLERIECREME-KÄSE-ROLLEN



VEGETARIAN THREE COURSE MEAL

VEGETARISCHES DREI GANG MENÜ



STARTER VORSPEISE:

SANDWICH FROM VEGETABLE RATATOUILLE AND GOAT CHEESE, ASPARAGUS MOUSSE, MARINATED CELERY, TOFU AND RED ONION VINAIGRETTE

SANDWICH VOM RATATOUILLEGEMÜSE UND ZIEGENKÄSE, ZWEIERLEI SPARGELMOUSSE, MARINierter SELLERIE, TOFU UND ROTE ZWIEBELVINAIGRETTE



MAIN COURSE / HAUPTGANG

BEETROOT SPIT CAKE, BEETROOT PUREE, GLAZED VANILLA BEET, BEETROOT BEADS, SPONGE, BAKE PRALINE WITH HORSE RADISH AND SORBET
 ROTE BEETE BAUMKUCHEN, BEETE PÜREE, GLASIERTE VAILLERÜBCHEN, BEETE PERLEN, BEETE SCHWAMM, GEBACKENE PRALINEN MIT MERRETICHCREME, HIPPE UND SORBET



DESSERT / NACHSPEISE

CARROT CAKE AND WHITE CHOCOLATE WITH MERINQUE, CHOCOLATE MOUSSE, CARROTS INFUSION, VANILLA CARAMEL ICE CREAM
 KAROTTENKUCHEN UND WEISSE SCHOKOLADE MIT MERINQUE, MOUSSE AU CHOCOLAT, KAROTTEN INFUSION UND VANILLE KARAMELL-EIS

FIVE COURSE MENU FÜNF GANG MENÜ

COLD STARTER / KALTE VORPEISE

TARTLET OF PPEPR, ASPARAGUS AND MORELS WITH MARINATED VEGETABLE SALAD, SEA WATER FOAM
TÖRTCHEN VON PAPRIKA, SPARGEL UND MORCHELN MIT MARINIERTEM GEMÜSE-SALAT, MEERWASSER SCHAUM





COLD COMPETITION

Kochen für Gold

HOT INTERMEDIATE COURSE / WARMER ZWISCHENGANG

CONSOMME OF SEAFOOD

CONSOMME VON MEERESFRÜCHTEN



KALTE SHOW

Kochen / perfekte





MAIN COURSE / HAUPTGANG

ROAST SADDLE OF VENSION, WILD GLACE WITH TURNIPS AND CARROTS,
POTATO CELERY PUREE AND ROASTED CHENTERELLES

GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN, WILD GLACE,
MIT RÜBEN UND KAROTTEN, KARTOFFELSELLERIEPÜREE UND GEBRATENEN CHENTERELLES



COLD COMPETITION

Kochen | für Gold

DESSERT / NACHTISCH

PANNA COTTA OF MANGO AND COCONUT, COCONUT CREAM, PAPAYA ICE CREAM IN TEXTURES
PANNA COTTA VON MANGO UND KOKOSNUSS, KOKOSCREME, PAPAYA EIS IN TEXTUREN



KALTE SHOW

Kochen für Gold





Matthias Kleber und sein Team nach der kalten Show im Gespräch mit einem Juror

Matthias Kleber, Teammanager der deutschen Nationalmannschaft der Köche, freut sich nach dem Doppelgold seiner Mannschaft beim Culinary World Cup in Luxemburg. „Wir sind ohne Zielvorgabe zur Weltmeisterschaft gefahren und wollten nur feststellen, wo wir mit der neuen Mannschaft stehen“, erklärte er seine Strategie. Schließlich trainierte die Nationalmannschaft in der personellen Zusammensetzung erst seit ein paar Monaten. Einen großen Motivationsschub erhielt das Team, nach dem sie in der Kategorie „Plattenschau“ mit Gold bewertet worden sind. Das Feedback der Juroren und die Spitzenleistung der Patisserie in der kalten Schau brachte weiteren Auftrieb in die Nationalmannschaft. In der Königs-kategorie „warme Küche“ klappte es dann ebenfalls auf Anhieb und am Ende gab es dort auch das begehrte Gold. Beste Vorbereitungsbedingungen während der WM fand die Mannschaft bei VKD-Kollegen Jörg Linden in seiner Pension Linden in Ayl vor.

Die deutsche Nationalmannschaft der Köche setzt sich aus Spitzenköchen des Landes zusammen: **Matthias Kleber**, Küchenchef im Seehotel Fontane Neuruppin; **Tobias Labs**, Privatkoch beim Drei-Sterne-General der Bundeswehr in der Arnulf Kaserne; **Oliver Rickmer von Zobeltitz** arbeitet bei Kofler & Kompanie GmbH im Deutschen Historischen Museum, Berlin; **Thorben Grübner**, Restaurant Sasso, Oldenburg; **Christoph Bartel**, Restaurant Alte Schule Fürstentagen; **Yvonne Kollmann**, Restaurant Peterchens Mondfahrt, Gersfeld; **Pâtissière Sibylle Langner**, Café Wessinger, Neu-Isenburg und **Patissier Johannes Funtsch**, Hotel Fire & Ice, Allrounder Mountain Resort Neuss.

Mit der Hoffnung auf Gold ist die deutsche Jugendnationalmannschaft nach Luxemburg gereist. Schließlich galten sie nach ihren Siegen in Costa Rica und Moskau als heimliche Favoriten. Während des Probekochens im Trainingscamp der Jugend im Schulungszentrum bei Nestlé Professional in Frankfurt klappte das Weltmeistermenü problemlos. In der Vorspeise bereiteten sie Gebratenes Rotbarbenfilet/Rotbarbenkrokette/Nussbutter-schaum, Rote-Bete-Mousse/glasierte Rüben/Fenchel-Orangensalat, Brioche/Buttercremen und in der Hauptspeise Variation von Jungschwein/Malzsoße, Schwarzwurzel/Rosenkohl-püree, Spitzkohl-

mautasche/Buchweizen/Speck zu. Das Dessert bestand aus einem mehrzackigen Stern aus Kürbisschnitte/Knusper-nougat/Sanddorneis, Mandarinen-sauce. In der Nervosität des Wettkampfes blieb die Geschmacks-komponente hinter den Erwartungen und brachte dem Team eine Bronzemedaille. Mehr Erfolg hatten die Nachwuchstalente in der Kategorie „Plattenschau“ und holten dort Silber. Die Exponate überzeugten die strenge Jury und die Tischdekoration aus beleuchteten Buchstaben war an dem Ausstellungstag ein Publikumsmagnet.

Beste Vorbereitungsbedingungen fand die Jugend im Europäischen Berufsbildungswerk Bitburg vor. Küchenleiter und Top Ausbilder Uwe Fusenig stand dem Team rund um die Uhr zur Seite.

Die deutsche Jugendnationalmannschaft besteht aus den besten Jungköchen Deutschlands: Teamkapitän Marianus von Hörsten, zuletzt Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg; Mirco Ebers, Maritim-Seehotel Timmendorfer Strand; Lukas Berninger, Hotel Hessischer Hof, Frankfurt; Oscar Fischer, Palmengarten-Gastronomie Lafleur, Frankfurt; Nils Tumbrink, Jagdhaus Wiedehage, Haselünne; Max Dolge, Kempinski Hotel Gravenbruch, Frankfurt; Selina Brandauer, Brenner's Parkhotel, Baden Baden; Jan Semmelhack, zuletzt Grand Kameha Bonn; Jennifer Burton, Pâtissière: Dallmayr München. Teammanager und Teamtrainer sind Markus Wolf und René Weiser, Berufsschullehrer an der Bergiusschule Frankfurt bzw. an der Beruflichen Schule des Wetteraukreises Butzbach.

Der besondere Dank der Mannschaften gilt auch den großzügigen Unterstützern des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD): Wüsthof, Nestlé Professional, AMT Gastroguss, Ecolab.

Ein großer Erfolg war die Weltmeisterschaft in Luxemburg auch für die Regionalteams im VKD. Mit einer Goldmedaille im Gepäck führen die Mannschaften aus Niedersachsen und die Meistervereinigung Baden-Württemberg heim. Silber holte Berlin-Brandenburg und Bronze gewannen Garde Culinaris aus Köln und die Kochnationalmannschaft der Bundeswehr. Das Bundeswehrteam holte außerdem im Gemeinschaftswettbewerb eine Silbermedaille.

STARTER / VORSPEISE

GOLDEN TROUT SOUS VIDE, FRIED COQUILLE SAINT JACQUES, MARINATED YELLOW BEETS, WATERCRESS SALAD WITH APPLE-NUT VINAIGRETTE, TURBOT ESPUMA, PUFFED WILD RICE
GOLDFORELLE SOUS VIDE, GEBRATENE COQUILLE SAINT-JACQUES, MARINIERTE GELBE BEETE, KRESSESALAT MIT APFEL-NUSS-VINAIGRETTE, STEINBUTT-ESPU-MA, GEPUFFTER WILDREIS



MAIN COURSE / HAUPTGANG

ROAST VENISON, BRAISED BEEF-SKIRTS, FOIE GRAS PRALINE PUMPKIN IN FOND PIMPLES, FUNGAL ROOT VEGETABLES CUTS
GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN, GESCHMORTE RINDER-SKIRTS, STOPFLEBER-PRALINE, KÜRBIS IN PICKELFOND, PILZ-WURZELGEMÜSE-SCHNITTE



DESSERT / NACHTISCH

PEANUT MOUSSE, DULCE DE LECHE, KALAMANSI CREAM, VANILLA -ORANGE-HAZELNUT SPONGE, ORANGE CAKE, GANACHE OF CARIBÉ, ORANGE-BUTTERMILK-ICE CREAM, CRUMBLE
ERDNUSSMOUSSE, DULCE DE LECHE, KALAMANSI CREME, VANILLE-ORANGEN, HASELNUSS-SCHWAMM, ORANGENKUCHEN, CANACHE VON CARIBÉ, ORANGEN-BUTTER-MILCH-EIS, CRUMBLE

