

Eineinhalb Jahre bis zur Perfektion

Die Nationalmannschaft der Köche besteht ihre Olympia-Generalprobe im Resort Mark Brandenburg. Im Oktober tritt das Team um Matthias Kleber in Erfurt zur Olympiade gegen internationale Konkurrenz an.



Neuruppin. Wenn die Zeit drängt, wird der Umgangston in der Küche schon mal etwas rauer. „Es darf aber nicht laut werden. Die Köche sollen möglichst entspannt gemeinsam arbeiten“, sagt Michael Hummel. Der Koch aus dem brandenburgischen Lauchhammer ist Juror bei der Generalprobe der Deutschen Nationalmannschaft der Köche im Neuruppiner Resort Mark Brandenburg. Das zwölf-köpfige Team um Matthias Kleber bestritt dort am Sonnabend seine Feuertaufe als Vorbereitung auf die kommende Olympiade der Köche am 22. Oktober in Erfurt.

Matthias Kleber ist nicht nur Teamchef der Nationalmannschaft, sondern auch Chefkoch in dem Hotel am Ruppiner See. „Es lag nahe, die Generalprobe bei uns im Hause zu absolvieren“, sagt Hotelsprecherin Ursula Knabke. „Wir wollten vor allem möglichst wettkampfähliche Bedingungen für die Köche schaffen. Das erreichen wir durch unsere zahlreichen Hotelgäste.“

Eineinhalb Jahre von der Idee zum perfekten Menü

Was am Wettkampftag in wenigen Stunden zubereitet und der Jury aus internationalen Starköchen präsentiert werden muss, brauchte von der Idee bis zum perfekten Drei-Gänge-Menü rund eineinhalb Jahre. „Wir haben alles im Team erarbeitet. Angefangen bei der Idee, über die Auswahl der Zutaten, die von regionalen Lieferanten kommen. Das muss

der zwischendurch immer wieder laut die verbleibende Zeit bis zum Servicebeginn verkündet.



Jeder Handgriff muss sitzen, damit später das Ergebnis stimmt – auch bei Thorben Grübnau. Quelle: Peter Geisler

Rund drei Monate vor der Olympiade steht das Menü fest, allzu pikante Details will der Teamchef aber nicht verraten. Als Vorspeise erwarten die Gäste Heilbuttpralinen mit Heuasche und Salat. Zum Hauptgang wird eine Komposition aus Ruppiner Weidelammhüfte und geschmortem Rinderonglet, Pilzen, Karotten und Maronen serviert. Den Abschluss bildet ein Dessert, bei dem sich alles um Zitrusfrüchte dreht.

Als Unbeteiligter steht man grundsätzlich an der falschen Stelle, wenn die Köche ihre Töpfe, Pfannen, Bestecke und zubereiteten Menüs von A nach B transportieren. Die Anspannung ist deutlich spürbar, von Hektik allerdings fehlt jede Spur. „Jeder Arbeitsablauf ist hundertfach erprobt. Ich achte auch darauf, dass Kochutensilien wie etwa Messer, mit der Klinge nach vorne gerichtet korrekt auf den Arbeitsplatten liegen. Nicht nur deshalb, damit die Arbeit routinierter von der Hand geht, sondern auch, um die Verletzungsgefahr zu minimieren“, sagt Juror Michael Hummel.

Lob am Ende des Tages: Die Olympiade kann kommen

Nur noch wenige Minuten verbleiben, um 18 Uhr beginnt die Bewirtung der Gäste. Nun steigt auch die Anspannung beim Servicepersonal. „Wir alle sind zwar ein eingespieltes Team, aber entspanntes Arbeiten ist anders, weil ja auch viel vom Erfolg des Abends abhängt. Doch bei uns überwiegen der Spaß und die Freude, das Team unterstützen zu dürfen“, sagt der Restaurantfachmann des Resort Mark Brandenburg,

Es wurde pünktlich aufgetischt. Zwischen 18 und 21 Uhr kamen 108 Gäste in den Genuss des Drei-Gänge-Menüs. Unter ihnen waren auch Juroren vom Verband der Köche Deutschlands. Die waren von den Kreationen der Nationalmannschaft hellauf begeistert. Der kommenden Olympiade in Erfurt steht also nichts mehr im Wege.

Von Jan Philipp Stoffers

Märkische Allgemeine

[DeineTierwelt.de](#) | [DeineAnzeigenwelt.de](#) | [Fyndoo](#) | [Radio.de](#)