

Jetzt kostenlos registrieren und Zugriff auf alle Artikel erhalten

WETTBEWERB

Nationalmannschaft der Köche trainiert für Olympia

Die Küchenchefs kochen in Brandenburg zur Probe – für den großen Wettbewerb, der im Oktober in Erfurt stattfindet.

16.03.2016, 06:00 **Gudrun Janicke**



Koch Thorben Grünbau packt in Neuruppin in der Küche des Hotels „Resort Mark Brandenburg“ seine Messertasche aus

Foto: Bernd Settnik / dpa

Neuruppin. Die Luft brennt förmlich, auch wenn die Klimaanlage auf Hochtouren läuft. Bei einigen Männern mit den blütenweißen gestärkten Kochjacken liegen die Nerven offenbar blank. Im Trainingscamp der deutschen Nationalmannschaft der Köche in Neuruppin nördlich von Berlin kann auch mal was schiefgehen

So dauert bei dem Berliner Oliver von Zobeltitz das Putzen des Blumenkohls ein wenig länger als geplant. „Im Wettbewerb muss es schneller gehen“, sagt der Koch. Bei einem Teamkameraden kocht die Nussbutter auf dem Herd über. „Der Topf ist zu klein für 50 Stück Butter“, stellt Trainer Matthias Kleber lakonisch fest



Coronavirus: Aktuelle Informationen als Newsletter

Wir informieren Sie zweimal am Tag mit einer E-Mail über die neuesten Entwicklungen.

[Jetzt anmelden](#)

Mit meiner Anmeldung zum Newsletter stimme ich den [Werberichtlinien](#) zu.

Was zubereitet wird, ist streng geheim

Wer fragt, was zur Olympiade im Herbst in der thüringischen Hauptstadt Erfurt gekocht wird, muss eine Abfuhr verkraften können. Kleber ist da rigoros: alles geheim. „Die Konkurrenz schläft nicht“, sagt der 44-Jährige, Chefkoch im Gastgeberhotel „Resort Mark Brandenburg“. Er hat Angst, dass Fotos und Rezept später im Internet auftauchen könnten.

Die Olympiade der Köche gibt es seit 1900, sie ist der älteste Wettbewerb für diese Berufsgruppe. Wie a klassischen Olympischen Spiele wird sie alle vier Jahre ausgerichtet – in diesem Jahr findet sie vom 22. 25. Oktober 2016 zum fünften Mal in der Messe Erfurt statt.

Was nicht schmeckt, wird wieder gestrichen

„Der Stern ist bestimmt bekannter und angesehener in der Öffentlichkeit“, sagt eine Sprecherin des Verbandes der Köche Deutschlands, Jennifer Zimmermann. Eine Auszeichnung bei internationalen Wettwerben sei aber ein „Türöffner“ für Spitzenpositionen in der Gastronomie.

Mit seiner Mannschaft hat Trainer Kleber bei der vergangenen Olympiade 2012 die Bronzemedaille erru. In seiner Hotelküche bereitet sich derzeit ein knappes Dutzend Köche vor.

Thorben Grübna (35) ist Küchenchef eines Restaurants bei Oldenburg (Niedersachsen) und im Team a verantwortlich für die Nussbutter. Er schneidet Trüffel in winzige Stückchen. Die Butter solle damit aromatisiert werden, schreibt er in seine große Kladder. „Wenn es nicht schmeckt, streichen wir das wiec meint Grübna.

Perfektion ist gefragt

Mirco Ebers von einem Hotel in Timmendorfer Strand testet, welche Gewürze zu den gebratenen asiatis Buchenpilzen passen. Im Körbchen liegen Rosmarin, Thymian, Estragon und Petersilie. Die Minze dräng sich mit dem intensiven Geruch in den Vordergrund. „Mal sehen, ob das gut geht“, sagt Ebers.

Seit Monaten trainiert die Mannschaft regelmäßig, zu der neun Männer und eine Frau im Alter zwischen und 44 Jahren gehören. Am Tag X wollen sie vor den Juroren im Wettstreit der internationalen Teilnehmpunkten. Sechs Stunden lang kochen sie dann in einer gläsernen Küche vor Publikum für 100 Personen „Der erste Bissen vom ersten Teller muss genauso schmecken wie der letzte vom letzten“, erläutert Kleber.

Immer wieder werden die Abläufe besprochen und Rezepturen verändert. „Alles muss in Fleisch und Blut übergehen“, sagt Mannschaftskapitän Tobias Laabs. „Am Herd stehen aber keine Anfänger, sondern Pro

die auf Sternenniveau kochen“, betont der 37-jährige Koch, der in Berlin derzeit Lebensmitteltechnologie studiert. Nach Erfurt nimmt Laabs eine alte Sanduhr mit. „Da sehe ich mit einem Blick, wie viel Zeit noch bleibt“, sagt er.

Neue Trends aus Skandinavien, den USA und Singapur

Ende Mai soll das endgültige Menü für den Wettbewerb feststehen. „Es gibt eine Vorspeise, Lamm als Fleischgericht, Fisch und ein Dessert.“ Immerhin so viel verrät Chefkoch Kleber dann doch.

Weltspitze sind derzeit die Nationalmannschaften aus skandinavischen Ländern, aus den USA oder Singapur. Sie setzen Trends, die in den nächsten Jahren weltweit auf die Tische der Restaurants kommen.

Hierzulande gibt es nach Angaben des Verbands der Köche Deutschlands rund 400.000 Köche. Wie in anderen Branchen fehlt es an Fachkräften. „Ein Großteil der Schulabgänger bevorzugt offenbar ‚klassische Büroberufe‘“, sagt Sprecherin Zimmermann. Viele schätzen offenbar die Anforderungen des Berufs durcheinander und entscheiden sich für etwas anderes, denn: Nicht Glamour, sondern harte Arbeit am Herd, abends und am Wochenende, bringt dieser Beruf mit sich – anders als es in den zahlreichen Kochshows auf dem Fernsehen den Anschein hat. Und wer zur Olympiade fahren will, muss einen Großteil seiner Freizeit einsetzen.

Polizeimeldungen

Blaulicht-Blog: Miniatur-Siegessäule aus Mall gestohlen

Blaulicht-Blog: Führerscheine und Autos beschlagnahmt

Gräber von im Dienst getöteten Polizisten erneut verwüstet

Blaulicht-Blog: Busfahrer zwischen Bussen eingeklemmt

Blaulicht-Blog: Mann soll in Moschee gehaust haben

23-Jähriger in Moabit homophob beleidigt und verletzt

Brand im Amtsgericht Tiergarten: Anklage gegen 30-Jährigen

Blaulicht-Blog: Drogen bei Mann gefunden - Festnahme

Newsticker

AKTUALISIERT

Corona-Krise: Spahn macht Hoffnung auf Maßnahmen-Lockerung

Corona in Berlin: 1 weiterer Toter und nur 30 Neuinfektionen

Wetter in Berlin: Kaltfront sorgt für Temperatursturz

Zweijähriger Junge ertrinkt zu Hause im Gartenteich

Gottesdienste am Ostermontag: Live-Streams aus Berlin

Pandemie: Mehr als 20.500 Corona-Tote in den USA

Coronavirus-Krise in den USA: Das muss man jetzt wissen

Palliativarzt: „Alte Corona-Patienten sind kaum zu retten“

