

Hohe Kunst des Kochens



Die Regionalmannschaft des Landesverbandes der Köche Niedersachsen bereitet sich auf die Weltmeisterschaft vor. In Westerstede trafen sich eine Köchin und fünf Köche im Restaurant „Feingefühl“ zum Training.
Bild: KERSTIN SCHUMANN

Im Westersteder Restaurant „Feingefühl“ wurde jetzt nach allen Regeln der Kunst an der Dekoration von Vorspeisen gefeilt. Im Dachgeschoss saßen sechs ambitionierte Köche beisammen und tüftelten an einer gemeinsamen Kreation. Es handelte sich um das Team der Regionalmannschaft des Landesverbandes Niedersachsen, das sich auf den „Culinary World Cup“ in Luxemburg vorbereitet. „Wir trainieren monatlich“, erzählt Teamkapitän [Thorben Grünbau](#) (Küchenchef im Restaurant „Feingefühl“, Westerstede). An hochrangigen Wettbewerben teilzunehmen, sei für ihn Ansporn. „Man kommt bei Wettkämpfen auf nationaler und internationaler Ebene mit Kollegen zusammen und erhält jede Menge Anregungen. Man sieht andere Arbeitstechniken und bekommt Ideen für neue Rezepte“, beschreibt er die Gründe für sein Engagement in der Freizeit.

Was sich das Team auf die Fahnen geschrieben hat, ist die hohe Schule der Kochkunst. Die fünf Köche und eine Köchin feilen zurzeit an einer kalten Platte, die auf höchstem Niveau präsentiert werden soll. Jeder einzelne Koch hat seine Schwerpunkte: Einer versteht sich aufs Garnieren, ein anderer auf den Umgang mit Teigprodukten. Heraus kommt am Ende ein Augenschmaus in winziger Ausfertigung. Eine Frühlingszwiebel sperrt ihr „Maul“ auf, drin befindet sich eine Walnuss mit hauchdünnen Selleriestreifchen, daneben türmt sich Gemüse in einem Minigebäck, begleitet von winzigen Tupfen Sauce. So wird monatelang experimentiert, bis das Konzept steht. Jeder Handgriff muss sitzen, wenn es vor die Jury geht. Damit am Ende die ganze Pracht nicht zusammenstürzt, wird sie schließlich mit Aspik „glasiert“. Mogeln gilt trotzdem nicht, wie Grünbau weiß. Die Jury prüft nicht nur den optischen Eindruck, sondern auch den perfekten Garzustand mit feinen Nadeln.

Zur Seite steht den Köchen Teamchef [Torsten Maletti](#) (Küchenchef im Hotel „Heide Treff“, Schneverdingen). Er hält dem Team den Rücken frei und ist für die Organisation zuständig. „Im Grunde ist das bei uns wie in einer Fußballmannschaft. Jeder hat seinen Platz und seine Aufgabe“, sagt er und lacht.

Nach der erfolgreichen Teilnahme bei der Intergastra in Stuttgart, wo es zwei Gold- und vier Silbermedaillen gab, liebäugeln die Köche nun mit Medaillen auf internationaler Ebene bei der Expogast in Luxemburg, wo die Weltmeisterschaft „ausgekocht“ wird.

