

# Doppel-Gold: Nationalmannschaft der Köche erreicht Topplatzierung bei WM in Luxemburg

28. November 2014 um 21:14 Uhr | Lesedauer: 2 Minuten



Die Deutsche Nationalmannschaft der Köche freut sich über die beiden Goldmedaillen, die sie in Luxemburg bei der Weltmeisterschaft gewonnen hat. Foto: Verband Köche Deutschlands (VKD).

**Ayl/Luxemburg. Die deutsche Nationalmannschaft der Köche, die in Ayl bei Saarburg untergebracht war, hat bei der Kochweltmeisterschaft in Luxemburg zwei Goldmedaillen gewonnen. Sie gehört damit zu den fünf besten Kochteams der Welt.**

---

Von Alexander Schumitz

---



Ayl/Luxemburg. Ein Drei-Gang-Menü für 110 Personen zu kochen, war eine der Aufgaben, die das deutsche Nationalteam beim Culinary World Cup, einer Art Kochweltmeisterschaft, in Luxemburg bewältigen musste.

Dafür hat das sechsköpfige Team mit Coach Matthias Kleber aus Neuruppin (Brandenburg) vier Monate lang an Rezepten, Auftreten und Zubereitung getüftelt. Eines der Ergebnisse war eine Fischplatte mit Goldforelle, Jakobsmuschel, Steinbutt, gelber Beete und Wildreis. Mit dieser Kombination, wie auch mit der Hauptspeise (eine Fleischplatte mit Hirschkalb, Rind, Stopfleber-Praline, Kürbis, Pilzen und Wurzelgemüse) und dem Dessert (ein Orangen-Buttermilch-Eis mit einer Creme aus Kalamansi) überzeugte das Team die Juroren. Sowohl für das Menü wie auch für das zu Beginn des Wettkampfs präsentierte kalte Buffet gab es Goldmedaillen.

Besser als das deutsche Kochteam, waren die Mannschaften - auch mit jeweils zwei Goldmedaillen - aus Singapur, Schweden und den USA, da sie von der Jury mehr Punkte für ihre Präsentationen bekommen haben. Das Team aus Island hat ebenfalls Doppel-Gold erkocht.

Thorben Grübnau ist einer der Youngster im Team. Zusammen mit seinen Kollegen hat er in den vergangenen Wochen intensiv trainiert: "Andere spielen Fußball am Wochenende und in ihrer Freizeit. Ich stehe stattdessen am Herd und verbessere meine Arbeitstechnik oder probiere eine Rezeptur aus."

Für den Koch aus Oldenburg (Niedersachsen) ist Kochen nicht nur Beruf, sondern auch eine Leidenschaft. Das wurde ihm erst während seiner Ausbildung bewusst. "Ursprünglich wollte ich Hotelier werden", erzählt Grübnau.

Den Feinschliff für den Culinary World Cup hat sich das deutsche Team in Ayl geholt. "Das waren fantastische Kochbedingungen, die wir in der Küche von Jörg Linden vorgefunden haben", schwärmt Grübnau. Er und seine Kollegen hätten sich allein auf ihre Arbeit konzentrieren können. "Jörg hat uns viel an organisatorischen Drumherum - etwa das Bügeln der Kochuniformen oder die Beschaffung der optimalen Waren - abgenommen", lobt er.

Damit, dass ihr Team so gut bei diesem internationalem Wettkampf abschneiden würde, hatte niemand in der Mannschaft gerechnet. "Was wir erreicht haben, ist schon sensationell, gerade vor dem Hintergrund, dass wir erst seit Kurzem zusammen trainieren", sagt Grübnau. Andere Mannschaften könnten auf jahrelanges gemeinsames Training zurückblicken. Das sei am Ende vielleicht auch der Unterschied zu den drei Spitzenteams gewesen.

Ein Kompliment hat Grübnau auch für die deutsche Kochnationalmannschaft der Junioren, die in Luxemburg eine Bronze- und eine Silbermedaille gewonnen hat: "Das ist ein enormer Stress, der sich bei so einem Wettkampf aufbaut. Unter den Augen einer Jury in einer Küche zu kochen, erfordert ein Höchstmaß an Konzentration." Da könne manchmal schon etwas daneben gehen.

