



Parkhotel
WEISKIRCHEN



Das schreiben die Zeitungen
Presse

Saarbrücker Zeitung
27.10.2007

Vom Hilfskoch zum Gastronom der Extraklasse

Saarländische Köche und Kellner werden für die Deutsche Meisterschaft fit gemacht

Stefanie Bock, Christine Heß und Sebastian Heim sind die saarländischen Teilnehmer an der Deutschen Jugendmeisterschaft in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen an diesem Wochenende in Königswinter. Vorgangene Woche trainierten die jungen Leute unter Wett-kampfbedingungen drei Tage im Parkhotel in Weiskirchen.

Von SZ-Mitarbeiterin
Kathrin Werner

Weiskirchen. Christine Heß nickt. Dann stellt sie langsam die Tomatenconsommé ab. Fast synchron führt Stefanie Bock ihr gegenüber den gleichen Handgriff aus, hat die Mimik ihrer Kollegin fest im Blick. Vielleicht schon wieder etwas zu sehr. Denn Ursula Blasius schaut streng über ihre Brille hinweg, der Stift fliegt nur so über den Notizblock. „Nur Augenkontakt. Und auch der muss für die Gäste unsichtbar sein“, flüstert sie, die seit elf Jahren Vorsitzende des Fachausschusses für Aus- und Weiterbildung



Stefanie Bock weiß, wie gute Cocktails schmecken müssen.

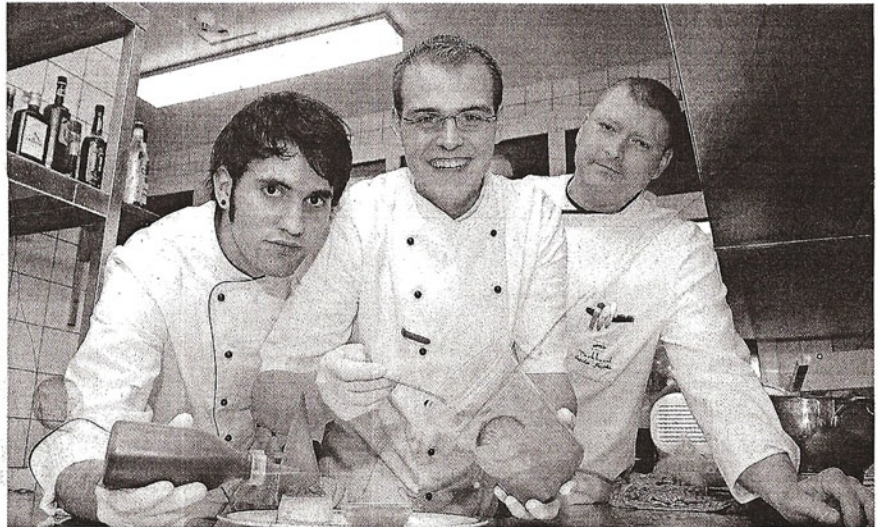
im Dehoga Saarland ist. Ihrem kritischen Blick entgeht nichts. Keine schiefe Serviette, kein ungelinktes Ausgießen. Und wenn es solche Details bloß wären. „Der Service ist zu langsam, die Abstimmung zu steif. Grundlegende Dinge laufen schief“, bemängelt sie. Bei der Manöverkritik wird es ein Donnerwetter geben. Dabei ist gerade erst der zweite Gang auf dem Tisch.

Seit fast zwölf Stunden sind die drei jungen Leute im Dauerstress: Dienstag, Tag eins des dreitägigen Intensiv-Trainings, hat um neun Uhr begonnen. Die Aufgaben entsprechen der Prüfungsordnung für die Deutsche Jugendmeisterschaft, die Stoppuhr tickt, wenn offene Weine anhand des Geruches den entsprechenden Flaschen

Reportage der Woche

zugeordnet, Pläne zum Thema Halloween entworfen, ein Hummer zerlegt, Tischdekorationen kreiert oder Cocktails aus dem Effeff gemixt werden müssen. Innerhalb einer Stunde müssen die Köche Sebastian Heim und Matthias Spurr – als Vize-Saarlandmeister ist er als Ersatzmann dabei – aus einem vorher unbekanntem Warenkorb ein Viergang-Menü kreieren – mit exakten Mengenangaben. Und immer wieder Theorie, dass die Köpfe rauchen. Im Gros wissen die Wettbewerbsteilnehmer, was in Königswinter in Theorie und Praxis auf sie zukommt, aber die konkreten Aufgaben sind Überraschungen – und genauso wird in Weiskirchen trainiert.

Während Heim und Spurr mittags in der Küche die Brühe mit Eiweiß klären, gibt es beim Eindecken ein Problem: Die Tische wackeln bei Belastung gefährlich. Kein Wunder, denn die runden Platten mit 1,60 Meter Durchmesser wurden eigens besorgt, um am Originalprüfungstischmaß proben zu können. Auf die Tische passen sie aller-



Gastro-Training im Weiskircher Parkhotel: Küchenchef Sascha Jacobs (v.r.) mit Sebastian Heim und Matthias Spurr. Fotos: Rolf Ruppenthal

dings nicht. Seit Heß, Bock und Heim im Mai Saarlandmeister wurden, waren sie bereits im Juli und September je drei Tage zur Vorbereitung im Flair-Parkhotel in Weiskirchen. „Gastronomie ist harte Arbeit, wir hatten anfangs Probleme, gute Leute zu finden. Von daher macht es Spaß, engagierte junge Menschen zu unterstützen“, sagt Hoteldirektor Petergrin Maier, der sein Haus inklusive Übernachtung für die Vorbereitungen zur Verfügung stellt. Sein stellvertretender Direktor Philipp Schramm ist gerade 25 Jahre alt, sein Küchenchef Sascha Jacobs 33 Jahre. Beide helfen den Prüflingen, wo sie können. Schramm fährt als Betreuer sogar mit nach Königswinter. Der Koch Heim wird vom 21-jährigen Sebastian Quack begleitet, der vor zwei Jahren bei der Deutschen Meisterschaft am Herd stand. „Das sieht fade aus“, kritisiert Quack das angeordnete Schweinefilet. Heim guckt betrübt, denn mal abgesehen von der Optik hat seine Polenta nur 42 Grad – zu kühl!

Den Gästen fallen diese Details nicht auf. Im Gegenteil, sie genießen den aufmerksamsten Service. Für jeden Abend hat das Parkhotel 16 Personen eingeladen, damit der Service an zwei Tischen optimal geübt werden kann. Auch Gudrun Pink, die Präsidentin des saar-



Christine Heß

ländischen Dehoga, ist dabei. 10 000 Euro pro Jahr koste den Verband die Teilnahme an dem Wettbewerb, verrät sie, ohne die Unterstützung der Michael-Freiberger-Stiftung und zahlreicher Sponsoren wäre das nicht möglich. „Natürlich wären vordere Plätze toll“, meint Pink, „aber da hat der kleine saarländische Verband es schwer. Die Teilnahme selbst ist aber schon ein Erlebnis für die jungen Leute, die davon sehr profitieren.“ Große Häuser wie das Maritim oder Adlon trainierten ihre dazu freigestellten Auszubildenden über Monate hinweg für den Wettbewerb, das könnten sich kleinere Betriebe in Saarland nicht leisten. Beim Anblick des Hauptgangs verzieht Blasius das Gesicht: „Die Sättigungsbeilage muss neben der Gabel liegen“, sagt sie. Die Polenta liegt jedoch rechts.

Am Mittwoch sind Christine Heß und Stefanie Bock wie ausgewechselt. „Die Nervosität ist weg, die Absprachen funktionieren“, sagt die 22-jährige Christine, „es hat gestern ganz schön geraucht, aber das war okay“. Beim Essen steht Ursula Blasius wieder an der Seite. Der

Rotstift kommt seltener zum Einsatz. „Viel besser“, sagt sie, die als Gastronomin der Ratsstube Blasius in Merzig weiß, wie hart der Job ist. „Es ist toll, wie die jungen Leute sich hier freiwillig diesem Stress aussetzen.“ Auch in der Küche gibt es keine größeren Pannen.

Das sieht am Donnerstag bei der Generalprobe anders aus. Um 19 Uhr hetzt Sebastian Heim zum Herd, stößt sich das Knie, flucht. Jetzt ruhig bleiben. Die Köche haben heute verschärfte Bedingungen: eine Stunde weniger Zeit, jeder Koch muss alleine klarkommen. Wolfsbarsch, Poularde, Mandarine und Blumhohn sollen ins Menü, dabei mag Heim Lachs und Rinderfilet lieber. Naja, vielleicht gibt es diese Lebensmittel ja im Warenkorb am Samstag. „Zwei Hühner, das bedeutet zwei Brüste und vier

Keulen ... wie teile ich das in acht Portionen auf?“, schon bei der Menüplanung rauchten die Köpfe. Und irgendwie war ab da der Wurm drin. „Handwerklich ist alles okay“, beruhigt Lothar Bungert vom Verein der Köche im Saarland, der den Nachwuchs heute schult, „aber am Zeitmanagement hapert es, und wenn dann eine Sache schief geht, wird es eng.“ Das Unglück passiert beim zweiten Gang: Die Suppe brennt an! Der Koch reagiert schnell, kann das Petersilienwurzelschaumstüppchen retten, aber das Timing ist hin und Heim nervös. Die Mädels hingegen strahlen. „Es hat gut geklappt“, sind sie sich einig. Und trösten. Eine schlechte Generalprobe verspricht schließlich eine gute Premiere. Und das Dessert mit Mandarinen-Crème-brûlée und Mohntörtchen ist eine Wucht.

AUF EINEN BLICK

Stefanie Bock ist 21 Jahre alt und Auszubildende zur Restaurantfachfrau im Hotel am Triller in Saarbrücken. Christine Heß ist 22 Jahre alt und Auszubildende zur Hotelfachfrau im Domicil Leidinger in Saarbrücken und Sebastian Heim ist 21 Jahre alt und hat im Sommer seine Kochausbildung bei Kurtzes Handelshof in Saarbrücken erfolgreich abgeschlossen. Alle drei konnten im Mai die Saarlandmeisterschaft für sich entscheiden. Am Samstag und Sonntag kämpfen sie gegen je 16 Konkurrenten aus ganz Deutschland um die Deutsche Meisterschaft im Einzel- und Teamwettbewerb im legendären ehemaligen Gästehaus der Bundesregierung auf dem Petersberg in Königswinter, das jetzige Steigenberger Grandhotel. kaw

