

Jungköche erbringen durchweg Spitzenleistungen

Constanze Greule gewinnt Girrbach-Pokal / Variationen um die Kalbshüfte und Apfel-Schokolade-Kompositionen

Von Steffi Stocker

Calw-Wimberg. Die Kalbshüfte stand im Mittelpunkt des Menüs, das acht Jungköche im dritten Ausbildungsjahr beim Girrbach-Pokal zubereiten sollten. Insgesamt überraschten dabei die Teilnehmer beim regionalen Wettbewerb durch ein hohes Niveau.

»Es wurden durchweg Spitzenleistungen gezeigt«, stellte Juryvorsitzender Franz Berlin bei der Siegerehrung fest. Er war selbst vor zwölf Jahren Teilnehmer beim Girrbach-Pokal. Jetzt lobte er die Arbeit der Teilnehmer. »Wir mussten nicht einmal eingreifen«, merkte Oliver Gundel, der Jugendleiter des ausrichtenden Kochclubs Nordschwarzwald, an. Ihm imponierte vor allem die gute Zeiteinteilung. Nicht nur diese war ein Kriterium



Acht Auszubildende nahmen am Wettbewerb um den Girrbach-Pokal für Jungköche teil, den Constanze Greule (vorne, Zweite von rechts) gewann. Foto: Stocker

für die Bewertung. Rohstoffverarbeitung, Arbeitstechniken und Sauberkeit, aber auch Menüplanung, Kreativität und Geschmack gaben den Ausschlag. Am Ende trennten ge-

rade mal sechs Punkte den vierten vom ersten Platz. Constanze Greule aus dem Talblick in Wildberg bekam als Gewinnerin den Girrbach-Pokal. Während sie es kaum

glauben konnte, war ihr Chef Klaus Weitbrecht - gleichzeitig Jurymitglied - natürlich stolz darauf.

Vom Können und der Kreativität der Wettbewerbsteilnehmer konnten sich am Abend zahlreiche Gäste selbst überzeugen. Die Teilnehmer hatten ihre Variationen um die Kalbshüfte sowie die Desserts mit Apfel-Schokolade-Kompositionen immer für zwölf Personen zubereitet. »Alle Kreationen sind gelungen«, lobte Kochclub-Vorsitzender Thomas Kling. Anlässlich des Wettbewerbs erinnerte er an den Namenspatron Richard Girrbach. Besonders freute er sich in diesem Zusammenhang darüber, dass dessen Frau Marta bis heute dem Kochwettbewerb die Treue hält.

»Dass der Wettbewerb in

unserem Haus ausgetragen wird, ist gute Tradition, die wir weiter pflegen wollen«, betonte der Schulleiter der Gewerblichen Berufsschule Michael Niedoba. Schon zum zehnten Mal waren die Köche in diesen Räumen zu Gast. Hochachtung zollte den Teilnehmern auch Dehoga-Kreisvorsitzender Rolf Berlin. »Hotellerie und Gastronomie haben wunderschöne Arbeitsfelder, und wer sich diesem Wettbewerb stellt, verdient Anerkennung«, sagte er. »Mir ist um die jungen Köche nicht bange«, stellte Karl Haaf, Vizepräsident des Verbands der Köche Deutschlands, fest. Schließlich hätte diese »sensationelle Ergebnisse« abgeliefert. »Ihr seid alle Gewinner, bleibt dran«, gab Thomas Kling den Teilnehmern noch mit auf den Weg.