

**Datum:** 04.11.1996  
**Ressort:** -  
**Autor:** -  
**Seite:** 11

## Mit vier Gängen zur Koch-Krone

MITTE - Feldsalat waschen, Lammkoteletts hacken, Seezungen entgräten: 18 junge Köche aus allen Bundesländern hantierten gestern fünf Stunden lang um die Gunst der Jury in der Küche vom Berliner Congress Center (Märkisches Ufer) - jeder der 17- bis 21jährigen wollte mit seinem Vier-Gang-Menü Deutscher Jugendmeister werden. "Wir schauen den jungen Köchen auf die Finger beim Zubereiten, achten auf Sauberkeit am Herd, benoten Geschmack und Aussehen der einzelnen Gänge", erklärte Juror Wilfried Braun. Die Jung-Maitres hatten freie Rezept- und Zutaten-Wahl - aber Austernpilze, Seezungen, Lamm und Birnen mußten auf jeden Fall dabeisein. Koch Jan-Göran Barth (18) vom Berliner Hilton-Hotel brillierte mit Paprika-Sülze, gefüllten Seezungenröllchen, Lammbraten im Austernpilzmantel und Birnenquarkcreme in der Schokoladentasse. Während die Mädchen und Jungen in der Küche schwitzten, wetteiferten die Kellner im Restaurant beim Eindecken des schönsten Tisches. Drei Etagen höher ging's bei den Hotelfachleuten ebenfalls um Meistertitel-Punkte. Sie mußten nach Zeit Oberhemden bügeln, Gäste empfangen, Blumengestecke anfertigen". Heute werden die Meister gekürt, die Besten vertreten Deutschland bei der WM 1997 in der Schweiz. sl

Kellnerin Wiebke Smidt (21, großes Foto) aus Schleswig-Holstein poliert die Gläser blank, bevor sie den Wettbewerbstisch deckt. Juror Ferdinand Metz schaut Koch Dirk Nechanitzky (20, kl.F.) aus Sachsen-Anhalt beim Lamm-Filetieren zu. Fotos: Thiel

---

<http://www.BerlinOnline.de/berliner-kurier/archiv/.bin/dump.fcgi/1996/1104/none/0031/>  
[www.BerlinOnline.de](http://www.BerlinOnline.de) © 2005 BerlinOnline Stadtportal GmbH & Co. KG, 02.10.2005