

Datum: 09.02.1997
Ressort: -
Autor: -
Seite: 8

Drei Meister vom Hilton kochten Konkurrenz ab

CHARLOTTENBURG - Mit Feuereifer gingen gestern acht Jungköche aus Berlin und Brandenburg ans Werk: Sie kochten im Hotel Kurfürstendamm um die Fahrkarte nach Frankfurt/Main, um die Region beim Bundeswettbewerb "Rudolf-Achenbach-Preis" zu vertreten. Dabei gelang den Jung-Maitres vorn Hilton-Hotel am Gendarmenmarkt ein Hatrick - sie belegten die ersten drei Plätze. So kochte Jan-Göran Barth (19) vom dritten Lehrjahr die Konkurrenz ab, überzeugte die neunköpfige Jury mit einem Vier-Gang-Menü: Rinderbrühe mit Grießnocken, Forellenfilet, Schweinefilet im Kartoffelmantel, Gemüse-Brandteigkörben und Apfelquarkcreme. "Ein Augen- und Gaumenschmaus", urteilte Juror Volker Ehrlich schon nach der Vorsuppen-Kostprobe. "Daheim lief alles noch prima, aber hier unter Streß und Zeitnot sieht's nicht mehr so toll aus", gestand Koch-Azubi Anja Sachse (19) vom Hilton, die auf Platz drei landete. "Prima Leistung, denn rund 1000 Teilnehmer waren in den Vorrunden gestartet", lobte Ausbilderin Thea Nothnagel. Mit Holger Hofmann (20) kam auch der Zweite aus ihrem Haus. "Von den Jungen können sich die alten Hasen eine Scheibe abschneiden", sagte Michael König von der Achenbach-Geschäftsleitung. Nach fünf Stunden Herdarbeit wischte sich Gewinner Jan-Göran den Schweiß von der Stirn: "Mein Vater hatte mir gesagt, wenn du schon teilnimmst, dann mußt du auch gewinnen - das hat geklappt." sl

<http://www.BerlinOnline.de/berliner-kurier/archiv/.bin/dump.fcgi/1997/0209/none/0031/>
www.BerlinOnline.de © 2005 BerlinOnline Stadtportal GmbH & Co. KG, 02.10.2005