

Das Trio vom Hilton: Heute wird um die Wurst gekocht

NITTE - Brutzeln, würzen, abschmecken: In der Küche des Hilton-Hotels am Gendarmenmarkt dampft's aus Töpfen, Pfannen, Tiegeln - und die Köpfe von Anja Sachse, Jan-Göran Barth (beide 19) und Holger Hofmann (20) sind vor Anstrengung puterrot. Seit knapp drei Monaten bereitet sich das Jungkoch-Trio auf den heutigen Wettkampf im Hotel Kurfürstendamm vor. Jeder der drei "Hiltoner" will Berlin gegen starke Konkurrenz beim Bundesjugendwettbewerb um den Rudolf-Achenbach-Preis im April (in Frankfurt/Main) vertreten. Neben viel Anerkennung winken dann 1500 Mark Bares und ein Hotelaufenthalt im Ausland zum Erweitern der Koch-Künste. "Zumal der Vorjahressieger auch aus unserem Hause kam, jetzt gerade in Israel weilt und im Sheraton-Hotel von Tel Aviv arbeitet", erzählt Ausbilderin Thea Nothnagel. "Das spornt zusätzlich an", sagt Jan-Göran, der kürzlich Deutscher Jugendmeister wurde. Seine Stärken sind ausgefallene Desserts: "Doch im Wettkampf müssen wir theoretisches Wissen beweisen und in fünf Stunden ein Vier-Gang-Menü zaubern." Die Zutaten stehen trotz aller Kreativität bereits fest: Brühe, Forelle, Reis, Schweinefilet sowie Äpfel und Beeren. Neun strenge Juroren werden Zubereitung, Arbeitsweise, Sauberkeit in der Küche, Zeitdauer, Geschmack und Aussehen der einzelnen Gerichte bewerten. "Ich habe Bammel, daß ich es in der vorgeschriebenen Zeit nicht schaffe oder irgend etwas Wichtiges vergesse", gibt Anja zu. Jan-Göran: "Hoffentlich verrutschen mir die Dessert-Garnituren nicht". " sl