

## Pressemitteilung

### **Bundespräsident empfängt Jugendnationalmannschaft der Köche**

Den Höhepunkt ihrer jungen Karrieren erkochten sich die Teammitglieder der deutschen Jugendnationalmannschaft mit dem Olympiasieg bei der Internationalen Kochkunstausstellung IKA 2000. Gekrönt wurde diese Leistung mit dem Empfang beim Bundespräsidenten am 26. Januar 2001 im Schloss Bellevue Berlin.

Das hätten die "Goldjungs" sich nicht träumen lassen. Nachdem sie sich beim weltweit wichtigsten Kochwettbewerb, der Internationalen Kochkunstausstellung IKA - auch Olympiade der Köche genannt - Ende Oktober 2000 in Erfurt gegen Konkurrenten aus 18 Ländern klar durchgesetzt hatten, wurden sie für ihre Leistung von Bundespräsident Johannes Rau persönlich beglückwünscht. Initiiert hatte dies Jan-Göran Barth, der in der Küche des Bundespräsidialamtes tätig ist.

Im Team der deutschen Jugendnationalmannschaft:  
Jan Göran Barth (22 Jahre, Schloss Bellevue Berlin, Sitz des Bundespräsidenten),  
Lars Hoffmann (22 Jahre, Hotel Berlin Hilton),  
Matthias Roock (20 Jahre, Atlantic Hotel Kempinski Hamburg)  
und Daniel Schmidt (22 Jahre, Hotel Maritim Berlin)  
sowie als Ersatz Thomas Treusch, Jens Leidreiter und Claudia Gsänger.

Die Nachwuchsköche hatten durch ihre erfolgreiche Teilnahme an renommierten Jugendkochwettbewerben auf sich aufmerksam gemacht. In intensiven Trainings wurden sie von Thea Nothnagel, Berlin Hilton am Gendarmenmarkt, auf die Olympiade der Köche vorbereitet. Die Olympiade der Köche, der internationale Kochkunstwettbewerb mit einhundertjähriger Tradition, fand im letzten Jahr erstmals in Erfurt in Verbindung mit der Gastronomiefachmesse inoga statt. An den vier Wettkampftagen vom 22. bis 25.10.2000 trafen sich Teams aus 33 Ländern sowie über 300 Einzelaussteller zum Leistungsvergleich.

-2-

Am letzten Wettkampftag, dem 25. Oktober 2000, war die vierköpfige Jugendnationalmannschaft plus einem Ersatzmann sowie drei weitere Teams in den Gläsernen Küchen des Restaurants der Jugend an der Reihe. Die Wettkampfaufgabe am Vormittag war die Zubereitung eines Tellergerichtes für 110 Personen, das anschließend den Gästen im Restaurant der Jugend serviert wurde. Das Siegergericht bestand aus gefüllter Perlhuhnbrust auf Kürbissahnepuree mit Waldpilzragout an einem Rosmarinjus. Am Nachmittag ging es in den zweiten Wertungsblock: die Zubereitung eines Menüs mit vier Gängen und bekannten Zutaten - u.a. Kaninchen - in den offenen Kochstudios. Nacheinander waren die Teammitglieder an der Reihe: Jeder bekam per Los eine Aufgabe bei der Herstellung der Speisenfolge zugewiesen, die in nur 30 Minuten Arbeitszeit unter Bewertung der Jury durchgeführt werden musste.

Die Jugendnationalmannschaft wird vom Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) zusammengestellt und vom Offiziellen Sponsor Knorr Caterplan, Heilbronn, unterstützt.

VKD-Präsident Dr. h.c. Siegfried Schaber war beim Empfang am 26. Januar 2001 im Schloss Bellevue sichtlich stolz auf den erfolgreichen Nachwuchs aus den eigenen Reihen. In der Erfolgsmannschaft von Erfurt wird das Team nicht mehr

an Wettbewerben teilnehmen. Der Verband der Köche ist derzeit dabei, ein neues Team zusammenzustellen, das unter einem neuen Trainer in die Fußstapfen von Jan-Göran Barth und Kollegen treten soll.

**Februar 2001**