



Zwischenzeitlich hoch vergnügt: Die Jurymitglieder Jörg Sackmann, Dieter Müller und Lea Linster (v. l.) verkosten ein Fleischgericht bei der deutschen Vorausscheidung zur Kochweltmeisterschaft „Bocuse d'Or“ auf der Kölner Messe. BILDER: STEFAN WORRING

Die Spitzenküchenschlacht

Sternekoch Ludwig Heer zieht in die Europa-Runde des „Bocuse d'Or“ ein

Haute Cuisine am Haushaltsherd: Bei der Vorausscheidung war das Ergebnis denkbar knapp

VON MARIA BUECHE

André Wolff streicht hochkonzentriert mit breitem Pinsel akkurat acht kurze schwarze Striche auf ein fast quadratmetergroßes Silbertablett. Keine Farbe, sondern Chorizo-Sauce als edle Unterlage für sein Rinderfilet. Daneben liegen in strenger Linie glänzende Kirschtomaten. Die hat Wolff in filigraner Feinarbeit einzeln mit Chorizo-Graupen gefüllt. Jetzt setzt er seine Sepia-Cannelloni dahinter, jedes Meeresfrüchturmchen bekommt noch einen Klecks Kaviar als Dekoration, dann wird angerichtet, für die Jury.

Deren Augenmerk liegt aber nicht auf dem schmückenden Beiwerk, auch wenn das Arrangement auf der Platte in die Punktzahl einfließt. Die Prüfungskommission will wissen, ob André Wolff seine Hauptaufgabe, eben sein Rinderfilet im Pulpmantel so präsentiert, wie es sein soll, um als preiswürdig zu gelten.

Ein Sieg ist ihm zuzutrauen. Ein Wettbewerb für den Nachwuchs meint bei der Kochweltmeisterschaft „Bocuse d'Or“ nicht Neulinge, sondern verantwortungsvolle Mitarbeiter oder Chefs in Küchen von Rang. An einem normalen Samstag steht Wolff als Sous-Chef in Steinheuers Zwei-Sterne-Haus „Zur Alten Post“ in Bad Neuenahr

am Herd. Am vergangenen Samstagmittag ist er der letzte von acht Finalisten der Deutschen Vorausscheidung zum „Bocuse d'Or“, der sein Gericht zeigt. Das Ganze ist von den Veranstaltern zwar auch als Show gedacht, nimmt sich aber doch ernster aus, als die anwesenden Zuschauer das von TV-Kochsendungen wohl gewohnt sind. Denn hier wird nicht Lichter/Lafer/Lanzmäßig geköchelt und ein bisschen geplaudert. Für die Teilnehmer geht es um einiges, nämlich um internationales Renommee für die Karriere.

Seit acht Uhr morgens feilen sie also in Halle 10 der Kölner Messe in winzigen Küchenabteilen mit Haushaltsherden statt Profi-Ausstattung. Alle müssen einen Fisch- und einen

Fleischgang perfekt zeigen: perfekt komponiert, perfekt zubereitet, perfekt angerichtet – und es muss perfekt schmecken. Ob das so ist, schätzen ausnahmslos namhafte Küchenmeister wie Dieter Müller oder Lea Linster ein. „Einer kann ein vollen-

Ich profitiere von meiner Wettkampferfahrung

LUDWIG HEER

deter Handwerker sein, aber zur Kunst wird er es nie bringen“, beschreibt Jean-Claude Bourgueil vom Düsseldorfer Zwei-Sterne-Haus „Im Schiffchen“ einen Unterschied, der sich für Laien kaum noch

erkennen lässt. Den größten Kunstsinns beweist hier Ludwig Heer, Küchenchef in „Straubingers Restaurant“ in Salach. Wie fein die Differenz zwischen seinem „Kabeljau mit Röstzwiebelkruste und geräucherter Perlgraupen“ zu Sebastian Prüßmanns „Gedämpftem Kabeljau und Lardo-Ravioli“ sein musste, lässt sich nur an den Endpunkten ablesen. Beschreiben kann das keiner mehr so richtig.

Schließlich übertrumpft Heer mit 715 Punkten Wolff um knapp 100, Prüßmann aber nur um zehn Zähler. Der Sous-Chef vom Drei-Sterne-Restaurant „Dieter Müller“ hatte es schon geahnt: „Der Ludwig ist hier mit einem Lastwagen voll Equipment angereist“, sagt er nicht bitter, sondern anerkennend. Und Ludwig Heer, der selbstbewusste 28-Jährige, weiß selbst um seinen Vorteil. Er war als Assistent schon zweimal in Lyon beim großen „Bocuse d'Or“-Finale dabei. „Ich profitiere von meiner Wettkampferfahrung. Ich wusste ja, wie wenig ausgestattet die Küchen sind und was ich mitbringen muss“, sagt er. Im kommenden Jahr wird er bei der Europäischen Zwischenrunde in Genf antreten und sich dafür vielleicht noch Bourgueils Kritik zu Herzen nehmen. „Die Jungen machen immer tausend Sachen, hier noch Rote Bete, da noch Sauerkraut. Das braucht doch keiner. Die Kunst liegt in der Schlichtheit, aber die muss perfekt sein.“



Ludwig Heer (M.) hat den deutschen „Bocuse d'Or“ gewonnen. Sebastian Prüßmann (l.) und André Wolff erkochten sich Platz zwei und drei.