



## Heiße Schlacht um den Bocuse d'Or

In Köln wurde der Sieger für die Weltmeisterschaft der Köche ausgekocht

Einen ganzen Kabeljau und ein Rinderfilet sollten Bewerber um den Bocuse d'Or, die kulinarische Weltmeisterschaft, einer hochkarätigen Jury schmackhaft machen.

Von GISELA SIEBERT

Nein, den Rat des Altmeisters Dieter Kaufmann haben sie nicht befolgt. „Die jungen Leute sollten bedenken: Weniger ist mehr“, meinte der Zweiter-Sterne-Koch aus Grevenbroich zu Beginn der nationalen Entscheidung für den Bocuse d'Or in der Kölner Messe. Wahre Stilleben zauberten sie auf spiegelnde Platten. Fünf Stunden wurde geschneidelt, gesotten, geliert und modelliert, um rund um Fisch und Rinderfilet Dutzende Variationen anzurichten.

Gute Ideen und hohes Niveau bestätigte Kaufmann, Präsident der Jury, den Köchen: „Große Unterschiede gab's aber in der Ausführung. Entscheidend war letztlich die Harmonie der Speisen.“ Die passte am besten bei Ludwig Heer (28) von Burg Staufenek in Salach, der damit 2010 in Genf bei der Europa-Ausscheidung für die Weltmeisterschaft in Lyon kocht.

### Zweite und dritte Plätze fürs Rheinland

Sebastian Prüßmann (Restaurant Dieter Müller, Lerbach) wurde Zweiter, André Wolff (Steinheuers, Bad Neuenahr) Dritter. Kleinarbeit leisteten die sieben Teilnehmer, die alle mindestens sieben Jahre Berufserfahrung in Top-Betrieben haben mussten. Einen Mitarbeiter durften sie fürs Zuarbeiten mitbringen. Und auch für den ging's um Lorbeeren: Den Preis als bester Commis erhielt Dominik Daub, der souverän seinem Kü-



**Gespannte Erwartung** auf das, was da so alles angerichtet wurde (von rechts): Die Sterneköche Dieter Kaufmann, Lea Linster, Dieter Müller und Jörg Sackmann. (Fotos: Hanano)

schmorten Schweinebäckchen gefüllte Kabeljauröllchen zugeb. Kutteln, Bäckchen, Zunge kamen als Klößchen auf Erbsenpüree mit Radieschen. Jakobsmuscheln zu Sauerkraut, Perlgraupen und Meerrettichgelee komplettierten die Kreation. Das Rinderfilet ließ Heer mit Trompetenpilzen, einer Torte von Kartoffeln und Ochsenchwanz zu Kräutermus mit Selleriefleisch servieren. Bewusst habe er statt Kaviar, Trüffel oder Gänsestopfleber Produkte aus der schwäbischen Heimat einbezogen, sagte der 28-Jährige.

Lardo-Ravioli waren Fleischbeigabe zum Fisch bei Sebastian Prüßmann – in einer Bonsai-Version. Papierdünn geschnittenen toskani-



**Einzige Frau** im Wettbewerb: Claudia Schröter (32), Küchenchefin vom Restaurant Taku im Kölner Excelsior-Hotel kochte Fisch und Fleisch auf asiatische Art.

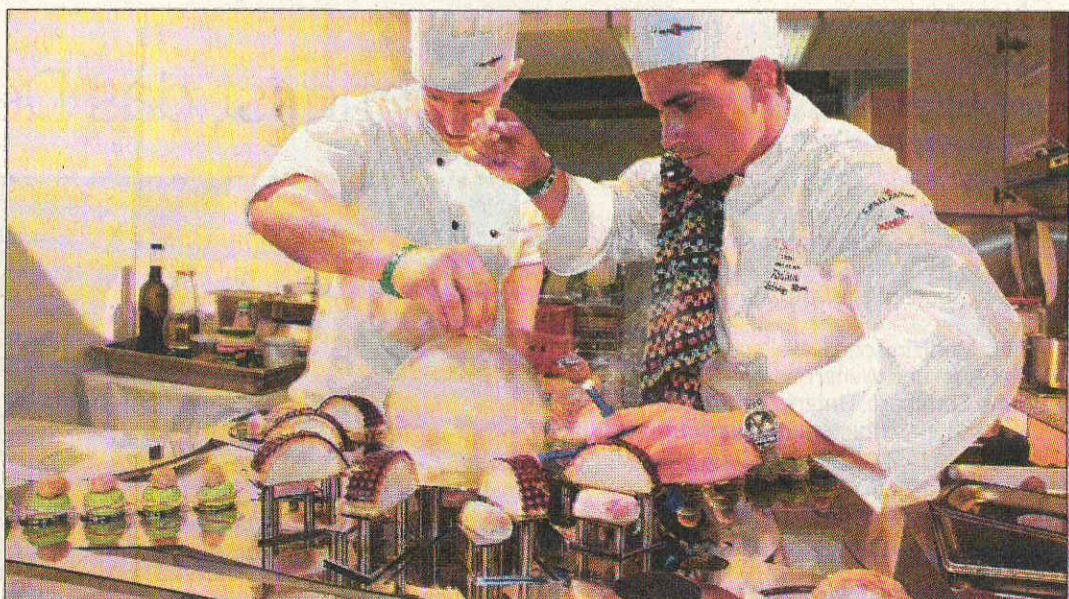
gute Stunde vor dem Serviertermin die Platte. „Eigentlich könnte ich schon schicken“, strahlte die Küchenchefin des Taku im Kölner Hotel Excelsior. Asiatisch hat sie Fisch und Filet zum Ikebana-gleichen Gedicht verwandelt. Die kräftigen Aromen von Koriander und Szechuan-Pfeffer schluckte Wettbewerbs-Organisator Patrik Jaros locker. „Das erste Fischgericht war sommerlich leicht, das ist jetzt ein starker Kontrast.“

Wie bei den Teilnehmern gehörten zur Fachjury Spitzenköche aus der Region. Drei-Sterne-Maitre Dieter Müller fühlte sich trotz eines Kandidaten aus der eigenen Brigade nicht befangen. Ebenso dabei aus Köln Ralf Marhenke (Poisson) und Hans Horberth (La Vision). Philip Wolter, bisher Wipperfurth, eröffnet am 1. Oktober sein Landhaus Spatenhof in Wermelskirchen. Nicht nur Quoten-Frau in der Jury war Sterneköchin Lea Linster: Vor 20 Jahren hat sie als bisher einzige Frau den Bocuse d'Or gewonnen.

Koch in Rote-Bete-Sud, dann ins rauchende Stickstoffbad, um danach spiralförmige Deko-Elemente aus den roten Beten herauszuziehen. Auch gelbe Bete gab's zu seinem Kabeljau-Gericht. Den Trend „Surf and Turf“ (Was-

ser- zu Landgetier) variiert Wolff, indem er sein Rinderfilet in einen Pulpo-Mantel hüllt, begleitet von Sepia-Cannelloni, Tomaten, Artischocken und Chorizo.

Ganz gelassen putzte Claudia Schröter (32) schon eine



**Der Sieger:** Ludwig Heer (rechts) überzeugte mit seinen Kreationen und wird im kommenden Jahr in Genf bei der Europa-Ausscheidung um die Teilnahme an der Weltmeisterschaft in Lyon antreten.

### INTERVIEW



### Vier Wochen Vorbereitung für fünf Stunden Wettbewerb

Sebastian Prüßmann wurde Bester aus dem Rheinland im Wettbewerb um den Bocuse d'Or. Gisela Siebert fragte ihn nach Zeitaufwand, Erfahrungswert und Ess-Vorliebe.

#### Wie viel Zeit hat Sie der Wettbewerb gekostet?

Das waren schon gut vier Wochen. Erst musste ich die Rezepte planen und einschicken. Danach die Gerichte zur Probe kochen. Und sogar die Platten haben wir speziell anfertigen lassen.

#### Was war heute das Aufregendste?

Die Siegerehrung, das heißt, das Warten auf die Bekanntgabe. Aber nein, in Wirklichkeit war ich wahnsinnig aufgeregt, bis ich die erste Platte schicken konnte.

#### Was bringt der Wettbewerb für den Alltag?

Die Bestätigung, dass man den Wettbewerbsstress aushält. Das stärkt fürs tägliche Arbeiten.

#### Was essen Sie am liebsten?

Eine schöne Brotzeit. Das Einfachste ist doch immer das Beste.

### Frische Kräuter aus dem Kasten

Frische Kräuter sollte jeder Hobbykoch auf der Fensterbank oder im Garten haben. „Am besten alle, die man nicht immer in sehr guter Qualität frisch bekommen kann“, rät Ingo Holland, Sternekoch und Gewürzmüller in Klingenberg. Das können Rosmarin, Lorbeer, Basilikumsorten, Bohnenkraut oder Thymian sein. Krause oder glatte Petersilie und Schnittlauch gibt's überall, sie müssen daher nicht im Kasten stehen, wenn der Platz auf Fensterband oder Balkon fehlt. (dpa)

### Gefüllter Tunfisch gut zum Grillen

Tunfisch lässt sich gut braten oder grillen. Etwa als gefülltes Kotelett. Nach dem Säubern in der Mitte aufschneiden und 30 Minuten in Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer marinieren. Dann kommt eine Füllung aus zerdrückter Knoblauchzehe, gehackten Kapers, Semmelbrösel, geschälten, entkernten und gewürfelten Tomaten hinein. Mit Zahnstochern zustecken.

Einzelnen in Alufolie einwickeln und etwa 15 Minuten auf dem Grill garen. Auch Steaks von Dorade, Weißem Heilbutt oder Lachs eignen sich. Tomaten und Semmelbrösel können durch saisonale Gemüse, frische Kräuter oder Nüsse ersetzt werden. (dpa)



**Gutes Team:** Eiko Scharfenberger (vorn) und sein Mitarbeiter Dominik Daub, der von der Jury als bester Commis gekürt wurde.

chenchef Eiko Scharfenberger (Sonne, Overath) beistand und etwa Steinpilzmürbeteig auf Kupferrollen strich. Die ausgebackenen Hippen sollten Hülle für Rindertatar werden.

Scharfenberger hatte das Filet, das ja ein dünnes und dickes Ende hat, mittels Durchdrehen gästegerecht verarbeitet. Dem Kabeljau gab er geschmorten Schweinebauch bei und folgte wie auch Mitköche dem Trend zur Kombination von Meer und Land.

So der Sieger Ludwig Heer, der seinen bildschön im Gitter von Rote-Bete-Gelee angerichteten Fischteilen mit ge-

schenen Speck musste Commis Martin Kiolbassa dazu mit einem Klacks Linsenspüree füllen. Auberginen waren weitere Kabeljau-Begleiter.

Beim Fleisch hatte sich Prüßmann fürs sanfte Räuchern entschieden, „weil das die wunderbaren Aromen perfekt unterstützt“. Zudem gab's kross gebratene Zwiebel-Semmelknödel und lauwarmer Schnittlauchgelee als molekulare Komponente.

Der neuen Technik konnte man auch bei André Wolff zusehen und lernen, dass ein Korkenzieher nicht bloß Flaschen öffnet. Den tauchte der