

Ein gefundenes Fressen in Halle 11

Weltköchetag in der Messe eröffnet – Heute „Marsch der Nationen“ über Deutzer Brücke

Von JAN WÖRDENWEBER

Die Kölner seien bekannt dafür, dass sie sich nicht gerade bescheiden geben, sagt Holger Wegmann, Vizepräsident des Verbands der Köche Deutschlands. „Aber was die Kölner Kollegen hier auf die Beine gestellt haben, ist bislang einmalig.“ 12 000 Teilnehmer aus dem In- und Ausland werden bis Sonntag zum Weltköchetag erwartet, der gestern Vormittag in der Messehalle 11 eröffnet wurde. Noch nie wurde das Jahrestreffen so gefeiert. Auf 16 000 Quadratmetern Ausstellungsfläche werden für die Fachbesucher 4,2 Tonnen Lebensmittel in Speisen verwandelt, gab Ernst Vleer, Präsident des gastgebenden Colonia Kochkunstvereins bekannt.

Höhepunkt des Treffens zu Ehren des Heiligen Laurentius, dem Schutzpatron der Köche, wird heute der „Marsch der Nationen“ sein. Tausende Köche in Berufskleidung werden von acht Musikkapellen begleitet durch die Altstadt und über die Deutzer Brücke zum Messengelände ziehen. Zuvor wird im Dom ein Gottesdienst abgehalten. Am Nach-



Probieren geht über studieren: Schüler kreierten gestern für die Besucher des Weltköchetags ein Zwei-Gänge-Menü. (Foto: Schmülgen)

mittag findet im Beisein von Spitzenköchen wie Harald Wohlfahrt, Jean-Claude Bourgueil und Patrick Jaros der deutsche Vorentscheid zum „Bocuse d'Or“, der Weltmeisterschaft der Köche, statt. Am Abend steigt eine große Köche-Party mit Künstlern wie den Höhnern, Nik und der Hermes House Band.

Gestern zeigten schon einmal der Nachwuchs, zu welchen Köstlichkeiten er fähig ist. Unter anderem präsentierten Schüler einer Gourmet-AG aus Hamburg ein Zweigänge-Menü: Die im Cornflakesmantel gebratene Hähnchenbrust ab Kokos-Limettensauce mit Kartoffel-Reistaler wurde für einen guten Zweck verkauft.

Vleer begrüßte gestern unter anderem den Tourismus- und Fischerei-Minister von Sri Lanka, das auch als Reiseland auf sich aufmerksam machen will. Besonderes Augenmerk gilt auch der Kochbanane: Sie lässt sich als Essensbeilage in verschiedenen Variationen zubereiten. Vleer ist sich sicher, dass dieser Trend auf die bevorstehende Anuga ausstrahlen wird. Und auch Wegmann meint: „Die Kochbanane wird ihren Weg machen“.