

Donnerstag, 17. März 2011 DZ 63

Die Krönung einer Lehre

Katharina Grillmeier hat es in den bayerischen Vorentscheid eines traditionsreichen Kochwettbewerbes geschafft

Katharina Grillmeier isst am liebsten Spaghetti mit Tomatensoße. Einfach, aber gut. Die Menüs allerdings, die sie beruflich zubereitet, sind das Gegenteil von einfach. Die 18-Jährige aus Ortlfing gehört nämlich zu den besten Nachwuchsköchen in Bayern.

Keine schlechte Bilanz nach einer Lehre. Die auszubildende Köchin des Blumenhotels Dehner in Rain hat sich für den bayerischen Vorentscheid des „Achenbach-Kochwettbewerbs“ qualifiziert. Sie tritt für den Club der Köche Donau-Ries an. Am Samstag ist es soweit, da findet der Wettbewerb in der Ludwig-Bölkow Berufsschule in Donauwörth statt.

Seit über 30 Jahren gibt es diesen renommierten Nachwuchswettbewerb für Köche in Deutschland. Schon Tim Mälzer nahm während seiner Ausbildung daran teil. Los geht der Wettstreit aber eigentlich schon am Freitagabend mit der sogenannten Warenerkennung, bei der die Teilnehmer verschiedene Lebensmittel bestimmen müssen. Auch eine Prüfung zur Lebensmitteltechnologie und Kalkulation gehört zum Gesamtergebnis.

Am Samstag gilt es dann, ein Vier-Gänge-Menü innerhalb von fünf Stunden für sechs Personen zu kochen. Falls Katharina gegen ihre sieben Mitstreiter gewinnt, darf sie in Frankfurt am Main um die Deutsche Achenbachschale gegen Vertreter aus den 16 Bundesländern antreten. Aber bis dahin muss erst mal viel geübt werden, erzählt sie. Das Menü hat sie schon geplant. Zur Vorspeise gibt es zwei gibt es Saibling in Filoteig sowie Karotten-Ingwer-Suppe mit Kaninchenspieß und Chili-Sahne. Hauptspeise ist ein Lammcarré mit weißen Bohnen und gebratenen Auberginen. „Ich bin schon ein bisschen aufgeregt, aber ich freue mich auch riesig auf Samstag“, sagt Katharina. Wichtig sei es bei so einem großen Menü, dass man die Arbeitsschritte gut koordiniert. „Darauf kommt es auch bei der Abschlussprüfung im Juli an.“

Nach der Lehre will Katharina das Abitur machen

Was danach kommt? Überraschenderweise erst mal keine Karriere als Köchin. Denn auch wenn Kochen Katharinas Leidenschaft ist und sie schon in jungen Jahren am heimischen Herd alles mögliche ausprobiert hat, hat sie jetzt erst mal andere Pläne. Sie will in Scheyern an der BOS das Abitur nachholen. Die Ausbildung hat ihr zwar unglaublich viel Spaß gemacht und sie weiter gebracht. „Aber die Arbeitszeiten als Koch sind mir einfach zu hart“, gesteht sie. Wenn sich an den Wochenenden die Freunde treffen, kann sie oft nicht dabei sein.

Jetzt also erst mal Abitur. Und Zeit für Musik. Denn neben dem Kochen singt Katharina gerne und spielt Klavier sowie Gitarre. Außerdem mag sie Jazzdance. Was nach dem Abitur kommt, davon lässt sich die junge Frau überraschen. Erst einmal aber will sie am Samstag das beste Lammcarré mit weißen Bohnen, gebratenen Auberginen und Kartoffelturm kochen. (jodi)



Katharina Grillmeier hat ihre Kochkünste im Restaurant des Blumenhotels Dehner perfektioniert. Die kann sie nun im Wettbewerb zeigen.

Foto: privat