

# Jungköche eifern um Pokal-Ehren

## Vorentscheid zum Wettbewerb des Göppinger Kochvereins

**Die sechs besten Jungköche aus dem Stauferkreis treten am Montag in einem Wettbewerb des Kochvereins gegeneinander an. Zum zweiten Mal gibt es einen Servicepokal des Gaststättenverbands.**

CONSTANTIN FETZER

**Kreis Göppingen.** Die Finalisten für den 17. Keller-Pils-Pokal des Göppinger Kochvereins stehen fest: Bei einer Vorentscheidung haben sich Fabian Enderle (Alte Post, Kuchen), Michael Hanitsch (Gasthaus Hecht, Ebersbach), Michael Krischke (Badhotel, Bad Überkingen) sowie Alexander Neuberth, Philipp Kortyka und Maximilian Trautwein (alle Burgrestaurant Staufeneck, Salach) qualifiziert. In einer vor allem theoretischen Prüfung in der Gaststätte „Heining Hof“ in Heiningen haben Nachwuchs-Köche in einem Vorentscheid Gewürze und Zutaten erkennen oder küchentypische Fragen beantworten müssen. Nur wer hier Punkte sammelt, darf im Finale mit dabei sein und für ein ausgesuchtes, fachkundiges Publikum sowie einer Jury kochen.

Regelmäßig veranstaltet der Göp-

pinger Kochverein diesen Wettbewerb, zu dem die Auszubildenden der Restaurant-Küchen in der Region teilnehmen können. „Gemeinsam, aber beim Wettbewerb selbst als Konkurrenten, zeigen die Auszubildenden, wie hoch ihre Ansprüche an sich selbst und wie qualitativ hochwertig ihr Berufswissen ist“, sagt Bernd Walter, Vorsitzender des Kochvereins. Zweck des Keller-Pils-Pokals sei die Förderung der angehenden Köche, erklärt Walter. Daneben bietet die Veranstaltung auch einen Erfahrungs-, Wissens- und Meinungsaustausch – und sie stärke den Zusammenhalt. Organisiert wird der Keller-Pils-Pokal vom Kochverein, einer Gruppe des bundesweiten Berufsfachverbands. Unterstützt werden die Gourmet-Zauberer dabei von zahlreichen Sponsoren und Lieferanten. Am Montag steht nun das Finale des Wettbewerbs an – ausgetragen wird es in der Akademie des Hotel- und Gaststättenverbands in Bad Überkingen. Hier seien die Schulungs-Küchen ideal ausgestattet für die Veranstaltung. Kochen müssen alle das gleiche: Zur Vorspeise Räucherlachs und Garnele, als Hauptgericht Maispoularde mit der passenden Beilage und zum Dessert Ziegenfrischkäse und Hägenmark – das ist

vorgegeben. Ergänzt wird dieser Warenkorb durch eine Vielzahl an Wahl-Bestandteilen.

Zum zweiten Mal gibt es begleitend zum Kochwettbewerb auch den Service-Pokal des Hotel- und Gaststättenverbands. Bei einem Vorentscheid im Gasthof Hecht in Ebersbach haben sich dafür die angehenden Hotelfachleute Laura Merkle und Natalya Bothner-Stetskaya (beide Badhotel Stauferland, Bad Boll), Nadine Schweiß (Hotel Becher, Donzdorf), Lisa Guagliardo (Seminaris Bad Boll), Lukas Jonski und Mareike Lipp (beide Hotel Löwen, Süßen) qualifiziert. In diesen Tagen wird also bereits kräftig geprobt – sowohl im Service als auch in den Küchen. Schließlich gilt es, am Montag die jeweiligen Fach-Jurys zu überzeugen.

Die Köche haben durch den Keller-Pils-Pokal die Chance ins Landesfinale zu kommen und später vielleicht auf Bundesebene um den renommierten Achenbacher-Preis zu kochen. Das ist übrigens dem Vorjahressieger des Keller-Pils-Pokals, Michael Kübler vom Burgrestaurant Staufeneck, gelungen, der zum besten Jungkoch in Deutschland gekürt wurde. Die Fußstapfen, in denen die Nachwuchsköche in diesem Jahr kochen, sind also groß.



Die Finalisten beim 17. Keller-Pils-Pokal des Kochvereins Göppingen: Alexander Neuberth, Fabian Enderle, Michael Krischke, Michael Hanitsch, Philipp Kortyka und Maximilian Trautwein (von links). Foto: Constantin Fetzer

Pop-  
Zusätzli

**Göpping**  
Jahr bere  
Chor unt  
Heil auf  
neuen P  
zählt die  
des Volke  
schentext  
Weidle m  
rent für d

**Vol**  
**bis**  
Volkst

**Göpping**  
neue Pro  
Volkshoc  
ches sich  
Angebot

CONSTAN

**Göppinge**  
Mitnehme  
Schweitze  
haben d  
gramm de  
teilt und s  
nen „Un  
ihre Schül

Das Pr  
Mädchen  
ben, kann  
eindrucks  
ten. Bei e  
thos Märk  
ehemalige  
unternehm  
die größt  
Welt. Auch  
men und s  
im Mittelp  
vom gleich  
hersteller a  
Reihe „Leb  
ker und Ge  
in einer Ma  
Franz Kal  
schließt sic  
Stroheker a  
cher wichti

