

# Frauen kochen am besten

Beim Wettbewerb am Herd siegen drei Köchinnen

VON WOLFHARD F. TRUCHSEß

**HAMELN.** Was lässt sich auf den Tisch zaubern, wenn der Warenkorb nur drei Vorgaben enthält, den Gästen im fiktiven „Hotel am Münsterkirchhof“ am Ende aber ein dreigängiges Menü serviert werden soll? Forelle, Poularde und Feige waren den acht noch in der Ausbildung stehenden Köchen als Ausgangsmaterial vorgegeben worden, um sich für die 40. Niedersächsischen Jugendmeisterschaften in ihrem Handwerk zu qualifizieren. Mit in dem vom Verein der Köche Hameln-Pyrmont veranstalteten Wettbewerb um Medaillen und Pokale waren auch künftige Restaurant- und Hotelfachleute aus den verschiedensten Gastronomiebetrieben, die sich den kritischen Augen einer vielköpfigen Jury zu stellen hatten, die genau beobachtete und bewertete, wie die Gäste an den acht jeweils unterschiedlich dekorierten Tischen in der Aula der Elisabeth-Selbert-Schule bedient wurden. Dass sich von den acht ursprünglich zum Wettbewerb gemeldeten



Mit äußerst flinken Händen kochten die Wettbewerber in der Lehrküche der Elisabeth-Selbert-Schule. Schließlich sollten die Gerichte für das Gala-Menü pünktlich auf den Tischen sein.

FOTO: WFT

„Ich wäre übernommen worden, aber meine Pläne sehen anders aus.“

**Gloria Heinke**  
Siegerin im Kochwettbewerb

Kochlehrlingen zwei kurzfristig krank gemeldet hatten, machte es für die verbliebenen sechs Bewerber nicht leichter – sie mussten zwei Tische mitversorgen, schafften das aber mit flinken Händen und einer genauen Warenkalkulation problemlos.

Was also zauberten die fünf männlichen und ihre Kollegin auf die Tische? Nun denn, schon beim Lesen der Menükarten dürfte den Gästen des Abends das Wasser im Munde zusammengelaufen sein.

„Dreierlei von der Forelle, gebeizt, Tatar, Ceviche“, war die von Gloria Heinke, ausgebildet im Münchhausen-Hotel in Schwöbber, kreierte Vorspeise. Zum Hauptgang kredenzte sie Brust und Keule von der Maispoularde mit Schwarzbrotknödel, Kürbispüree und Herbsttrompeten. Ihr Dessert: Gebackener Mohnkuchen, Rotwein-Feige und Tonkabohne. Es sollte sich am Ende als das Sieger-Menü herausstellen.

Zu einem vollendeten Gala-Dinner gehören natürlich auch auserlesene Getränke. Was hatte Gloria Heinke dazu

gewählt? Als Aperitif einen Litschi-Ingwer-Sekt, einen 2015er trockenen Badener Riesling „Graf von Kageneck“, einen feinfruchtigen 2016er Gosch-Tisch-Wein Spätburgunder Rosé aus Baden und einen 2014er rheinhessischen Dornfelder trocken. Und weil ein Verdauungsschnaps, ein Digestif, nicht fehlen darf, wurde an dem von ihr bekochten Tisch auch noch der heimische Kräuterschnaps „Hintenhoch“, ein Obstler und als finaler Höhepunkt eine 2015er Muskateller Spätlese vom Spitzenweingut Dr. Heger am Kaiserstuhl angeboten.

Appetit bekommen?

Obwohl die Mehrheit der Wettbewerber männlichen Geschlechts war, setzten sich drei junge Frauen als Sieger des Abends durch: Gloria Heinke bei den künftigen Köchen, Vanessa Naase (Steigenberger Bad Pyrmont) bei den Hotelfachfrauen und Vanessa Paul vom Restaurant im Sporthof (Hameln) schafften es auf den ersten Platz bei den „Refas“, den Restaurantfachleuten. Während die angehenden Hotelfachleute tagsüber im Hotel Stadt Hameln unter den Augen der Jury einen Zimmer-Check zu absolvieren

hatten und ein Verkaufsgespräch führen mussten, hatten die Restaurantfachleute die Tische zu dekorieren, die Gedecke aufzulegen und die Menükarten zu gestalten, um der Wettbewerbsgala einen schönen und konkurrenzfähigen Rahmen zu geben. Die Reaktion vieler Gäste: „Sehr gut gelungen, geschmackvoll gestaltet. So lasse ich mir das gerne gefallen!“

Und wie ist das für eine Vegetarierin, wie die Siegerköchin Gloria Heinke, wenn sie Fleischgerichte abschmecken muss? „Das geht schon“, erzählt sie, „aber es schmeckt alles intensiver.“ Und was bringt die Zukunft nach einer Ausbildung bei einem Sternekoch wie Achim Schwekendiek für sie? „Ich wäre übernommen worden“, erzählt sie, „aber meine Pläne sehen anders aus.“ Wie, das will sie hier nicht preisgeben.

Auch Vanessa Naase, die noch während der Schulzeit erste Erfahrungen im Pfannekuchenhaus sammelte, hält es nicht in Bad Pyrmont. „Das Hotelfach macht Spaß“, zieht sie Bilanz für ihre Ausbildung nach dem Abitur, „aber die Welt hat noch mehr zu bieten.“ Vanessa Paul dagegen wird wohl in Hameln bleiben. „Unser Haus ist ein Familienbetrieb. Da wird jede Hand gebraucht.“ Ihre Stärken? „Ich bin immer freundlich, kann gut mit Gästen umgehen.“ Das konnte man an diesem Abend sehr gut beobachten.

Die Siegerinnen des Abends (v. li.): Vanessa Naase, Vanessa Paul und Gloria Heinke.

FOTO: WFT

