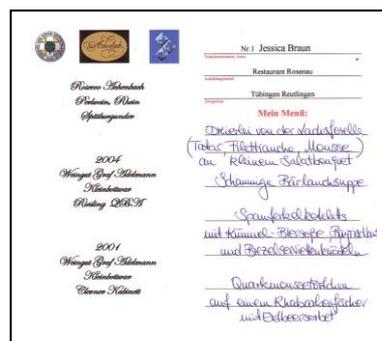


## BAD ÜBERKINGEN, Vorentscheid zum Achenbach-Preis 2007.



Was am Samstagnachmittag in der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe von den acht Teilnehmern am Vorentscheid für den Rudolf-Achenbach-Preis geboten wurde, das konnte sich nicht nur sehen lassen, sondern das schmeckte auch. Davon konnten sich die über 30 Gäste aus Gastronomie und öffentlichen Leben selbst überzeugen. Von den Auszubildenden im dritten Lehrjahr, die besten des Landes Baden-Württemberg, wurde ihnen aus einem Warenkorb



ein viergängiges Menü serviert, bei dem es an Können und Ideenreichtum nicht fehlte.



Als Siegerin des Vorentscheids ging schließlich Jessica Braun vom Restaurant Rosenau in Tübingen hervor, die sich damit das Ticket für den 33. Rudolf-Aschenbach-Preis in Frankfurt sicherte. Sie wird bei diesem vom Verband der Köche Deutschlands ausgetragenen Nachwuchswettbewerb am 15. und 16. Juni die Farben des Ländles vertreten.



In Bad Überkingen hatte am Samstag Küchenmeister und Lehrer Volker Wilsch den Vorentscheid bestens organisiert. Er hatten den schon am frühen Morgen angereisten Jungköchen um 8.30 Uhr einen Warenkorb bereitgestellt, der unter anderem Lachsforelle, Spanferkelkotelette, Zanderfilet, Bärlauch, Salate wie Löwenzahn, Rucola aber auch Wurzelgemüse, Tomaten, Spargel sowie Erdbeeren, Äpfel, Orangen und Rhabarber enthielt sowie jede Menge Zutaten und Grundnahrungsprodukte enthielt.



Gegen 13 Uhr wurde aufgetragen und Schulleiterin Elke Suhlry-Brandner sowie Volker Egen vom Verband der Köche verwiesen in ihren Begrüßungsworten darauf, dass die Teilnahme am Wettbewerb eine wichtige Erfahrung für die jungen Leute sei und die Gastronomie guten Nachwuchs brauche. Ähnlich äußerte sich auch Michael König von der Delikatessen-Manufaktur Achenbach, die den Wettbewerb finanziert. König zeichnete zugleich Hans-Jochim Thestorf vom Verband der Köche im Kreis Göppingen mit einer Verdienstnadel aus.

Bei ihrer Kochkunst bewiesen die Wettbewerbsteilnehmer teilweise sehr viel Mut. Für viel Gesprächsstoff sorgte beispielsweise ein Dessert von Roman Kress aus dem Hotel Erbprinz in Ettlingen, der eine Art Cocktail mit Erdbeeren und Gewürzmischung servierte, der stark an süß-saure Würzbeigaben der thailändischen Küche erinnerte.

Am Ende setzten sich dann aber doch eher die „klassischen Menüs“ durch. So folgten Siegerin Jessica Braun auf den Plätzen zwei und drei Julia Floss von der Traube Tonbach in Baiersbronn und Pascal Zimmermann vom Gasthof Linde in Villingendorf. Damit haben sich die beiden weiblichen Teilnehmer des Landes-Vorentscheids an die Spitze gesetzt. Alle weiteren Teilnehmer belegen Platz vier und erhielten ebenfalls eine Auszeichnung.

Serviert wurde das Menü, in einem von Restaurantmeisterin Johanna Steinbrecher stilvoll gerichteten Restaurant. Bedient haben einige Schüler der Landesberufsschule.

