

„Operation Berlin“

3. int. Taugé-Kochwettbewerb im OSZ für Gastgewerbe in Berlin



Ende Jänner 2009 erhielten wir von Herrn Klotz die erfreuliche Nachricht, bei einem Kochwettbewerb in Berlin dabei sein zu dürfen. Der Schwerpunkt dieses Bewerbes beruhte sich auf die Mungobohnensprossen (auch Taugé genannt), die in jedem der 3 Gänge des Menüs enthalten sein mussten. Nach einigen Meetings und Besprechungen begannen wir Mitte Februar mit den Vorbereitungen und dem Probekochen. Umrahmt von Höhen und Tiefen erstellten wir

unsere ausgefallenen Menüs und verfeinerten sie im Laufe des Frühjahres noch mit kleinen Raffinessen. Da dieser Kochwettbewerb jedoch nicht nur aus dem praktischen Teil, sondern auch aus einem Fachgespräch rund um das Menü und dessen korrespondierenden Getränke bestand, hatten wir auch in diesem Bereich alle Hände voll zu tun. Über dem Sommer bereiteten wir uns noch in Eigenarbeit auf den Wettbewerb vor. Einige Tage vor dem Wettbewerb trafen wir uns noch einmal in der Villa Blanka um das Menü ein letztes Mal durchzugehen und zu kochen. Mit zufriedenem Resultat traten wir dann am 23. September früh morgens die Reise nach Berlin an. Nach dem Check-in im Hotel fuhren wir ins OSZ um uns die örtlichen Gegebenheiten anzusehen und die geordneten Waren zu überprüfen. Nach einem gemütlichen Ausklang des Abends war nun der Tag der Wahrheit gekommen. Pünktlich im OSZ, der Wettkampfstätte, angekommen, starteten wir und die Teilnehmer aus Amsterdam, Schweden und fünf deutschen Bundesländern voll durch und kochten vier Stunden mit bestem Wissen und Gewissen. Trotz kleinen Zwischenfällen versuchten wir alles bestmöglich zu meistern und wurden zu unserer vollen Zufriedenheit mit dem 7. und 12. Platz von 26 Teilnehmern, die vielfach aus gehobenen Hotels und Restaurants kamen, belohnt.



Christian Kaspar & Stefan Jäger - 4 AK
Und ihr Betreuer Dipl.-Päd. Harald Klotz