

Jugend testet mit Sternekoch, wie Heimat schmeckt

Genuss Tag der Ahrtalküche begeistert Nachwuchs

Von unserer Reporterin
Celina de Cuveland

■ **Kreis Ahrweiler.** Eine gute Rotweinsoße kochen, ein luftiges Forellenmus in Weinblätter wickeln oder den Hirschrücken auf den Punkt garen – das können wohl nicht viele Schüler im Kreis Ahrweiler. Aber einige dann eben doch. Das hat sich beim Tag der Ahrtalküche unter dem Motto „Jugend schmeckt Heimat“ im Restaurant des Sternekochs Hans Stefan Steinheuer in Heppingen gezeigt.

In vier Stunden mussten acht Schüler von Rhein-Gymnasium, Are-Gymnasium, Berufsbildender Schule (BBS) und Peter-Joerres-Gymnasium (PJG) in Zweierteams ein Drei-Gänge-Menü zaubern. Die

Rezepte hatten die Schüler im Vorfeld entwickelt, drei Zutaten mussten sie verwenden. Forelle in der Vorspeise, Hirschrücken im Hauptgang und Birne im Dessert: Der Fokus bei dieser Auswahl liegt klar auf Regionalität. Die Schüler sollen gesundes Kochen lieben und die Produkte aus der Region schätzen lernen. „Wer frisch kocht, ernährt sich gesünder“, bringt es der Sternekoch auf den Punkt.

Tatsächlich gehört von den diesjährigen Teilnehmern niemand zur Fraktion Dosenöffner. Berivan Haji und Sofia Nau kämen nie auf die Idee, fertiges Rotkraut zu ihrem Hirschrücken zu reichen. „Ich koche jeden Tag für 15 Personen“, berichtet die 20 Jahre alte Berivan, Schülerin der BBS. „Ich hab viele



Ein gutes Team: Christian Binder (von links), Berivan Haji, Hans Stefan Steinheuer und Sofia Nau. Foto: de Cuveland

Geschwister.“ Dann lacht sie, rührt in einem Topf, in dem der Rotkohl köchelt. Ihre Teamkollegin Sofia kennt sich mit herzhaftem Essen aus: „An Weihnachten essen wir immer ein Gericht mit Rotweinsoße. Wenn ich gewinne, muss ich die Soße kochen.“

100 Punkte kann die Jury, bestehend aus Hans Stefan Steinheuer und seinem Küchenchef Christian Binder, vergeben. Gewertet werden Teamarbeit, Arbeitsweise, Präsentation des Gerichts, Ausarbeitung des Menüs und Coaching. Einen Nachmittag lang haben die Schüler ihr Menü mit Köchen aus dem Kreis, ihren Coaches, Probe gekocht.

Bei Roger Müller im Prümer Gang haben sich Annika Steinert und Marie Fritsche vom PJG Tipps geholt. Annika backt in ihrer Freizeit Motivtorten. Trotzdem hapert es im Wettbewerb am Dessert, in die Schokolade haben sich einige

Tropfen Wasser verirrt. Und die Sahne will nicht fest werden.

Der erste junge Mann, der beim Tag der Ahrtalküche kocht, heißt Henry Schmerer. Sein Berufswunsch: Konditor. „Das hat sich schnell rumgesprochen hier“, wirft seine Teamkollegin Leonie Molwitz ein und lacht. Beide besuchen das Rhein-Gymnasium. Leonie kocht gern mit regionalen Produkten. Ihre berufliche Zukunft sieht sie aber nicht im Gastronomiebereich, sondern in der Biologie.

Und da ist sie nicht allein: Auch Sarah Giffels und Lara Gäß vom Are-Gymnasium interessieren sich für Biologie. Beide kochen nicht so oft, haben daher vom Tag der Ahrtalküche schon einiges mitgenommen. „Vor allem die Tricks beim Anrichten“, sagt Sarah. In den letzten Minuten des Anrichtens steigt der Druck dann aber doch: Unschöne Kleckse landen auf Tellerrän-

dern, zitterige Hände wischen sie schnell wieder weg. Dann folgt langes Warten auf das Urteil der Jury. Und ein Geständnis von Marie Fritsche: „Zwischendurch haben wir auch mal ein bisschen probiert.“

PJG gewinnt Wettbewerb

Den Kochwettbewerb zum Tag der Ahrtalküche haben Annika Steinert und Marie Fritsche vom Peter-Joerres-Gymnasium gewonnen. Ihr Menü bestand aus Räucherforellen-Lachs-Meerrettich-Törtchen an Avocadosalat, glasierten Hirschrückensteaks in Printen-Rotwein-Soße mit Serviettenknödel und Rotkohl und als Dessert gab es ein Birnen-Schichtdessert im Glas mit gratinierter Birne. Der zweite Platz ging an das Team vom Rhein-Gymnasium, den dritten Platz teilen sich BBS und Are-Gymnasium. dcc



Sieger des Wettbewerbs ist das Team vom PJG (blaue Schürzen). Foto: Vollrath