

Bruderschaft der Köche kürt ihren Landesmeister

Die Vorspeise kunstvoll aus Winterkabeljau geformt, das Maishähnchen in Butter-Thymian gesotten, das Schokoladenmousse mit Blutorangensorbet verfeinert - sowohl Geschmack als auch Optik überzeugte die sechsköpfige Jury. **Renate Walter** (Landgasthof Zur Erholung Lostau), **Wilfried Kluge** (Maritim Magdeburg), **Fritz Stumm** (Berlin) und die nichtprofessionellen Mitglieder **Beate Harten**, **Frido Buhtz**, **Sonja Schmicker** kürten am Montagabend im Landhaus Hadrys **Felix Barth** für sein Menü zum Landesmeister der Köche-Bruderschaft „Chaine des Rotisseurs“. Der 25-jährige Koch im Naturresort Schindelbruch in Stolberg nahm voller Stolz vom Landeschef der Bruderschaft, Rechtsanwalt **Claas Plesch**, Urkunde und Preise entgegen.

Wenig später überzeugten sich auch die gut 30 Gäste sowohl von den Leistungen der Wettbewerber als auch vom Können des Teams um Landhaus-Inhaber **Sebastian Hadrys**. Um 13 Uhr hatten Vertreter der aus der Zunft der Gänsebrater im Frankreich des 15. Jahrhunderts hervorgegangenen Köche-Bruderschaft das Startsignal gegeben. Mit in der Konkurrenz waren außer dem späteren Sieger noch **Lisa Laskant**, aus dem Gastgeberhaus, **Dustin Stehlik**, „Gothisches Haus“ Wernigerode, und **Frank Kutzorke**, Berghotel Edelacker, Freyburg. Jeder bekam seinen Warenkorb mit dutzenden Rohpro-



Felix Barth (Mitte) ist zum Landesmeister der Bruderschaft der Köche gekürt worden. Die Bruderschaft, die ihren Sitz in Paris hat, sandte ihre hiesigen Landesvertreter Frank Wolf und Claas Plesch zum Wettbewerb. Fotos: Antje Plesch



Das läuft dem Feinschmecker das Wasser im Munde zusammen: der Sieger-Hauptgang.

dukten und zahllosen Gewürzen. Innerhalb von dreieinhalb Stunden hatten sie ein Dreigänge-Menü für vier Personen zu zaubern.

Während die Jungköche in der Küche loslegten, drückten ihnen die Organisatoren von der Bruderschaft die Daumen: Unter ihnen Landesvize **Frank Wolf**, der Magdeburger Unternehmer **Wolfgang Dallmann**, **Antje Plesch** und Sebastian Hadrys, selbst Mitglied der Bruderschaft und bekannter

Koch. Die seit 1950 weltweit agierende Bruderschaft mit Sitz in Paris hat 24 000 Mitglieder in 75 Ländern. Seit 2004 ist die Deutsche Sektion auch im Land Sachsen-Anhalt vertreten, berichteten Claas Plesch und Frank Wolf. Hier wirken insgesamt 68 Profis und Amateure zusammen, um die Gastronomie und die Kochkunst zu pflegen. Als eine der wichtigsten gesellschaftlichen Aufgaben nannte Claas Plesch die Förderung des Köcheberufs. Dazu dienen die internationalen Wettbewerbe unter Jungköchen aus Mitgliedshäusern. Plesch, der allen ein gestiegenes Niveau bescheinigte, wünschte dem Sieger viel Erfolg für die weitere Karriere. Zunächst aber für seine Teilnahme an der Deutschen Meisterschaft im April, für die er sich mit seinem Sieg in Magdeburg qualifiziert hat. (kai)