

# Trainieren für ein Ziel

## Nationalmannschaft der Köche berufen

**ERFURT.** Was im Fußball das Champions League Finale, ist in der Kochkunst der Kampf um den Goldenen Löwen beim Culinary Challenge Singapur. Im April 2010 stellt sich die Nationalmannschaft der Köche Deutschlands diesem absoluten Highlight. Den Stand seiner Vorbereitungen auf eine der renommiertesten Leistungsschauen der weltbesten Spitzenköche präsentierte das deutsche Team am 9. Januar bei einem öffentlichen Training in Erfurt. Sie haben die Berufungsurkunden für den Kader der Nationalmannschaft der Köche Deutschlands erst einen Tag in den Händen, da beweisen sechs Spitzenköche am Herd in Erfurt öffentlich ihre Kunst: Die Männer zaubern in der Küche des Landidyll Hotels LinderHof unter Wettbewerbsbedingungen ihr Menü für die FHA2010 Culinary Challenge Singapur.

Die Ausschreibung fordert von jeder Mannschaft live ein dreigängiges Menü für 85 Gäste zuzubereiten, das die traditionelle Kochkunst des Heimatlandes widerspiegelt. Die deutsche Mannschaft um Teamkapitän Matthias Kleber will in Asien unter anderem mit gebeizter Allgäuer Lachsforelle, geräuchertem Barschfilet, Kalbsbäckchen, Beelitzer Spargel und Schwarzwald Inspirationen im süßen Finale überzeugen.

Im Team kochen neben dem Neuruppiner Kapitän und Fischspezialisten Matthias Kleber mit Manuel Götze, Carsten Pfefferlein und Tobias Laabs drei weitere Brandenburger, außerdem Carsten Voigt und Stephan Gefrom, die beruflich derzeit in Küchen in

München und der Schweiz zuhause sind. Zum Kader gehören auch die Berlinerin Susanne DeOcampo-Herrmann, Sebastian Pfefferlein aus Linow in Brandenburg und Fabian Sänger, der in Luzern arbeitet. Teammanager der Nationalmannschaft ist VKD-Vorstandsmitglied Ralf B. Meneghini. Alle Teammitglieder erhielten ihre Berufungsurkunde vor Trainingsbeginn am 8. Januar 2010 in Erfurt aus den Händen des Präsidenten des Verbandes der Köche Deutschlands e. V. (VKD), Axel Rühmann.

Rühmann gab als Juror schließlich am Ende des öffentlichen Trainings ein erstes Urteil zum Leistungsstand des jungen Teams ab: „Wir haben eine gute, geschlossene Teamleistung gesehen und konnten Top-Vorspeisen, -Hauptgerichte und -Desserts verkosten. Darauf kann die Mannschaft jetzt bei der Feinarbeit gut aufbauen“, ist VKD-Präsident Rühmann sicher. Die Gäste im Landidyll Hotel LinderHof, unter ihnen auch Johann Fuchsgruber, Geschäftsführer der Messe Erfurt GmbH, sparten nicht mit Lob: „Mir hat es ausgezeichnet geschmeckt! Ein wunderbar komponiertes Menü mit typisch deutschen Zutaten“, urteilt der Messechef.

Für Teamkapitän Matthias Kleber ein guter Grund, selbstbewusst zu formulieren: „Wir sind motiviert und ehrgeizig genug, an die Erfolge der vergangenen Jahre anzuknüpfen. Vor vier Jahren konnte die deutsche Nationalmannschaft den Goldenen Löwen – Battle for the Lion in Singapur gewinnen. Jetzt ist Titelverteidigung unser Ziel.“