

05_LFRA

Locker um die Wette kochen

WORMS: Nibelungenstadt Austragungsort des Cooking Cup – Sieger reist zum Halbfinale nach Chiemsee

„Los Trilogy“ – eine Kreation aus Garnelen, knusprigem Curryreis, roten Chili und einem Bohnen-Ananas-Salat mit Minze – das ist das Siegermenü von Gabriele Kenter und Andrea O Cuinn (Frankfurt) bei der diesjährigen Regionalscheidung des Cooking Cup im Wormser Haus der Küchen. Rund 250 Gäste durften den Hobby-Köchen zugucken und gleichzeitig thailändische Küchenspezialitäten genießen.

Partystimmung herrscht über beide Stockwerke des 2005 neu gebauten Küchenstudios. Wo sonst Familien, Paare oder Singles von Musterküche zu Musterküche flanieren, sind heute Stehtische und lange Tischreihen platziert. Es wird geplaudert, am Sekt oder Cocktail genippt, Fingerfood genascht und natürlich den Kochteams zugeschaut. Und über allem weht der Duft von Gebratenem.

Das Ereignis genießen, Interesse am Kochen und Essen oder einfach nur einen netten Abend verbringen, nennen Gäste als Grund für den Besuch des Wettbewerbs. 30 Euro, so Küchenhauschef Horst Köhler koste der Eintritt. Aber nicht alle Gäste sind zahlende Gäste, ein Teil des Kartenkontingents durfte der Gastgeber, dem „Kochen am Herzen liegt“, an Kunden verlosen. „Die Resonanz war extrem“, sagt er, früh sei die Veranstaltung ausgebucht gewesen.

Gekocht wird in zwei Etappen mit je zwei Teams. 55 Minuten darf gekocht und angerichtet, 5 Minuten getestet werden. In diesem Jahr traten in Worms ausschließlich Frauen an. Neben den Siegern Gabriele Kenter und Andrea O Cuinn aus Frankfurt waren die Cooking-Cup-Finalisten 2010, Heike von Au und Heike Ames (Sinsheim), sowie erstmals Annegret Surakul und Monika Keil-Boulannouar (Groß-Gerau) dabei – beide teilten sich Platz zwei. Die Lokalmatadorinnen Trixi Kuklinski und Maria Merker erreichten Platz drei.

Geschmack, Präsentation, Komponenten und Sauberkeit werden bewertet.

Der erste Kochwettbewerb ist es für Maria Merker. Ihre Teampartnerin, die Radiomoderatorin Trixi Kuklinski – die sich vor zwei Jahren einen zweiten Platz erkochte und im letzten Jahr Jurorin war – habe sie über ihre Tochter kennengelernt, die bei Radio RPR ein Praktikum absolvierte, erzählt die Hausfrau, die gerne kocht



Monika Keil-Boulannouar (links) und Annegret Surakul richten auf Bananenblättern ihr Gericht an. Das Publikum darf Schnuppern und Staunen – und Meisterkoch Alexander Hess' Kochkunst testen.

FOTO: BALZARIN

und isst. „Ich habe mir alles selbst beigebracht, aber auch verschiedene Kochkurse belegt“, sagt Merker. Für ihr Vier-Personen-Hauptgericht habe sie sich aus verschiedenen Rezepten Anregungen geholt. Es ist an diesem Abend das teuerste mit Red Snapper, einem thailändischen Fisch, Black-Tiger-Garnelen und einem Mango-Relish – eine Art süßsaurer Marmelade.

Günstiger mit rund 15 Euro liegt das Gericht der Vorjahressieger, allerdings haben Heike von Au und Heike Ames das Thema „Taste of Thailand“ wohl allzu wörtlich genommen und regionalen Zutaten wie Lachsforelle fantasiereich asiatische Geschmacks-komponenten zugefügt. Gerade die „fast zu große Kombinationsvielfalt und ein Übermaß an Fantasie, wie etwa Chips aus Lachshaut und gebackenen Ingwerstäbchen, sei Kritik-punkt der Jury gewesen, erläuterte Juryvorsitzender Alexander Heß. Dagegen habe das Team auf Platz eins die thailändische Küche am ehesten getroffen. „Geschmack, Präsentation, Komponenten des Gerichts und die Sauberkeit am Arbeitsplatz“, nennt

er wichtige Bewertungskriterien.

Die Jury, das waren neben Heß, der zudem die Gäste original thailändisch bekochte, Angelika Kissel, die Gattin des Wormser Oberbürgermeisters, Xenia Schandin, Leiterin des Stadtmarketingvereins, und Hans Biedert vom Männerkochclub Chucci Wormatia, dessen Verein in der Showküche des Küchenstudios fast zu Hause ist und einmal monatlich kocht.

Während gehackt, gewürfelt, geschnitten, gebruzzelt, gerührt, gemahlen wird, beobachten die Juroren das Geschehen. Hans Biedert achtet auf die handwerklichen Fähigkeiten: „Gucken Sie, wie locker Frau Kuklinski ihre Reagenzien bearbeitet, daran sieht man, sie kann es.“ Das Rezept solle „kreativ und pfiffig sein“ und die Zutaten der asiatischen Küche berücksichtigen. Angelika Kissel guckt auf die kleinen Details wie Zeiteinteilung, Sauberkeit am Arbeitsplatz und wie sich das Team organisiert. „Es ist erstaunlich, wie relaxt die arbeiten“, stellt sie fest, bewundert den Spaß und die Lust am Kochen. „Das finde ich toll.“ (cei)

STICHWORT

Cooking Cup

Der Cooking Cup 2011 ist der neunte von Siemens und dem Magazin „Lust auf Genuss“ ausgelobte Kochwettbewerb unter Hobbyköchen. Ausgewählt wurden die etwa 100 Teams, die in 21 Orten zum Regionalscheid antreten aus eingesandten Rezeptvorschlägen zum vorgegebenen Thema. Die Siegerteams dürfen sich im Halbfinale in Chiemsee messen, die fünf besten treten im Finale in Thailand an – wo sie im „free style“ aus vorgegebenen Zutaten etwas zaubern müssen.

Die Kochshow hat auch einen sozialen Aspekt. Die Einnahmen aus dem Getränkeverkauf gehen laut Gastgeber Horst Köhler jeweils zur Hälfte an das vom Cooking Cup ausgewählte thailändische Projekt Beluga School for Life, das über 200 Tsunami-Waisen eine neue Heimat ist, und dem von Köhler schon seit vielen Jahren geförderten Unicef-Projekt Schulen für Afrika. (cei)