

# Wormser Zeitung

WORMS

## Auf den Punkt im Bananenblatt

17.10.2011 - WORMS

Von Angela Zimmermann

### COOKING CUP Hobbyköche messen sich bei Regionalentscheid im Haus der Küchen

Gebratene Entenbrust mit Thai-Basilikum und Mali-Reis, Red Snapper oder Lachsforelle mit Relish: Mit wohlklingenden Gerichten wie diesen versuchen die Teilnehmer des Cooking Cups im Haus der Küchen, die Jury zu überzeugen. Vier Zweier-Hobby-Kochteams sind am Start. Das Wormser Duo mit Trixi Kuklinski und Maria Märker muss gleich in der ersten Runde an den Kochtopf. 60 Minuten lang hat es Zeit, einen Hauptgang für vier Personen zuzubereiten. Red Snapper im Bananenblatt haben sie sich für den Wettbewerb vorgenommen - Thailand ist das Partnerland des bundesweiten Wettbewerbs für Hobbyköche.

Rezepte und Zutaten aus der Mainmetropole

Während Kuklinski die Zutaten schneidet, kümmert sich Märker um den Reis. Der muss zunächst im Topf angebraten werden. „Ich bin bis nach Frankfurt gefahren, um mir Zeitschriften mit entsprechenden Rezepten zu besorgen“, erzählt Märker. Auch die Zutaten haben die Kandidaten im Vorfeld selbst besorgt. Die Bananenblätter etwa, die sie nun auf der Arbeitsplatte ausbreitet, hat Märker in einem Asialaden besorgt.

Während ihrer Teamkollegin die Nervosität deutlich anzumerken ist - immerhin schauen rund 250 Gäste zu -, bleibt Kuklinski gelassen. Sie tritt bereits zum zweiten Mal bei dem Wettbewerb an. Letztes Jahr saß sie außerdem in der Jury. Nach dem ersten Mal sollte sie nie wieder mitmachen. „Aber jetzt bin ich wieder hier“, sagt sie lachend. Diesmal hat ihre Mitspielerin alles federführend vorbereitet.

Kaum haben die Hobbyköche das Messer zur Hand genommen, lässt sich bereits das erste Jurymitglied in der Küche blicken. Spitzenkoch Alexander Hess vom „Ketschauer Hof“ in Deidesheim schaut ihnen über die Schulter. Unterstützt wird er von Angelika Kissel, Xenia Schandin, Lisa Scherdel und Hans Biedert. „Ich schaue auf die Technik, die die Teilnehmer anwenden, und auch nach der Reihenfolge der Zubereitungsschritte“, erklärt Hess. Seine Einschätzung behält er natürlich für sich. Nur so viel zum Wormser Team: „Technisch ist das alles korrekt.“

Red Snapper gegen durchgebratene Ente



Auf den Punkt fertig werden Maria Märker (links) und Trixi Kuklinski aus Worms mit ihrem Red Snapper im Bananenblatt. Fertig angerichtet geht der Hauptgang an die Jury. Foto: photoagenten / Balzarin

#### GUTER ZWECK

Sämtliche Einnahmen aus dem Getränkeverkauf des Wettbewerbsabends kommen Schulprojekten in Thailand und Afrika zugute.

Die Zeit rennt, die Teilnehmer schwitzen. Denn bei dem Wettbewerb geht es um den Einzug ins Halbfinale. Das Finale wird dann am thailändischen Strand von Hua Hin ausgetragen.

Im Nu ist eine Stunde um, die Hobbyköche müssen anrichten. Fertig geworden sind beide Teams. Während Märker und Kuklinski ihren Fisch einwickeln, richten Annegret Surakul und Monika Keil-Boulannouar aus Groß-Gerau ihre Ente an - doch sie ist sehr durchgebraten. Siegesgewiss dürfen Kuklinski und Märker aber lange nicht sein; es treten noch zwei weitere Teams an. Doch Winfried Köhler, Chef im Haus der Küche und zum fünften Mal Gastgeber eines Regionalentscheids, räumt ihnen gute Siegchancen ein. „Da ja zwei von vier Teams weiterkommen, ist das auf jeden Fall drin für die Wormser.“

Doch am Ende reicht es für Märker und Kuklinski nicht. Die Jury kürt Annegret Surakul und Monika Keil-Boulannouar zum Sieger der Regionalauscheidung. Auch Gabriele Kenter und Andrea Ó Cuinn sind eine Runde weiter.

---

© Verlagsgruppe Rhein-Main 2011

Alle Rechte vorbehalten | Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Verlagsgruppe Rhein-Main