

Drei Hobbyköche lassen im „Bären“ in Schura die Töpfe dampfen

TROSSINGEN-SCHURA - Es ist 18.30 Uhr: Mit dem Gongschlag treten drei Hobbyköche im Landgasthof Bären in Schura gemeinsam in den „Küchenring“, um den „Kochprofi“ zu ermitteln. Nach drei Runden steht der Sieger fest: Heiner Albrecht aus Kappel wird als neuer Star zum „Kochprofi der Schwäbischen Alb“ gekürt.

**Von unserer Mitarbeiterin
Ingrid Kohler**

Ingrid Küster aus Trossingen, Carmen Beck aus Denklingen und Heiner Albrecht aus Kappel sind die ausgelosten Kandidaten, die vor den 40 bis 60 Gästen die Löffel schwingen. Die Juroren sind Küchenprofi Robert Müller vom Gasthaus Hecht in Geisingen, Frank Link, Chef des Landgasthofes Bären, sowie Werner Mauthe, der Weine des Weingutes Dr. Heger präsentiert.



Die Rezepte für das jeweils dreigängige Menü haben die Kandidaten eingereicht. Frank Link hat sie als „Patchworkmenü“ zusammengestellt.

Über einen Großbildschirm und durch die Moderation von Ralf Pfründer können die Gäste der Küchencrew über die Schulter schauen: Es wird geschneidelt, geschlagen, gerührt, gebuzzelt und angerichtet. Es dampft aus den riesigen Töpfen, Schweißper-

len stehen den Kandidaten auf der Stirn. Jeder gibt sein Bestes und freut sich zugleich über die Unterstützung von Frank Link, Koch-Azubi Leo und den Perlen der Küche Katharina und Elena.

Brauerei-Außendienstler Heiner Albrecht paniert den Spargel für den Gruß aus der Küche (Gebakener Chilisparagel mit Koriander-Mayonnaise), die technische Angestellte Ingrid Küster probiert zum 20. Mal die Sauce des Wildgulaschs und schmeckt sie nochmals ab, während die dreifache Mutter und Medienangestellte Carmen Beck eine „Surprise“ vorbereitet.

Das Serviceteam um Chefin Sabine Link steht bereits in den Startlöchern, während Werner Mauthe den Abend unter das Motto „Schmecken – Probieren – Genießen“ stellt.

Die „Surprise“ überrascht

Schon wird „Surprise“ serviert – auf Kommando von Ralf Pfründer wird das „Gebackene Etwas“ mit dem Löffel geknackt – eine knusprige Brotteigtasche, gefüllt mit Salat. Das Kräuterdressing wird extra dazu serviert.

Carmen Beck hat, wie sie später erzählt, zwölf Stunden lang die 60 Teigtaschen einzeln gebacken und kurz vor dem Servieren mit Frischem gefüllt, nachdem sie mit einem Skalpell aus dem Boden ein Loch geschnitten hatte.

Beilagen sind „Roten Spätzle“ von Ingrid Küster. Die Farbe ist Paprikamus. Das Dessert ist weißes Mousse mit frisch gekochtem noch warmem Rhabarber – eine süße Verführung nach Rezept von Heiner Albrecht.

„Jeder Kandidat hat sich gesteigert, heute ist das Menü fachlich und geschmacklich sehr gut“, erklärt Oberjuror Robert Müller. Die Gäste füllen



Der neue Star am Küchenhimmel heißt Heiner Albrecht – er wurde nach der Finalrunde des Hobby-Koch-Events 2009 im Landgasthof Bären in Schura zum „Kochprofi der schwäbischen Alb“ gekürt, Platz zwei belegte Carmen Beck (rechts) dicht gefolgt von Ingrid Küster (links).

Foto: Ingrid Kohler

die Bewertungskarten aus. Zwischen null Punkten („noch mal üben“) und zehn Punkten („perfekt“) gilt es, Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu bewerten.

„Mann, haben die gekocht heute!“ staunt Frank Link bei der Siegerehrung. „Für mich ist jeder ein Sieger, denn es gehört wahnsinnig viel Mut dazu, für so viele Gäste zu kochen – ihr ward ein Superteam“.

Tatsächlich sind die Karten in jeder Runde neu gemischt worden – jeder Kandidat ist einmal Tagessieger ge-

worden. Tagessieger der ersten Runde war Carmen Beck mit dem Dessert „Erdbeergranité mit Vanillesahne im Honig-Ingwer-Körbchen“, Tagessieger der zweiten Runde war Heiner Albrecht mit der Vorspeise „Norweger Lachsroulade in Rieslingschaum“, den dritten Tagessieg erkochte sich Ingrid Küster mit dem Hauptgericht „Wildgulasch mit Äpfeln und Rosinen in Calvados, dazu rote Spätzle und Marktgemüse“.

Mit durchschnittlich 7,5 Punkten wurde Heiner Albrecht zum „Koch-

profi der Schwäbischen Alb“ gekürt, gefolgt von Carmen Beck mit 6,5 Punkten auf Platz zwei und knapp dahinter auf Platz drei Ingrid Küster mit sechs Punkten.

Robert Müller vom Hecht in Geisingen machte nach der knappen Entscheidung kurzerhand Nägel mit Köpfen: „Ich lade alle drei Kandidaten zum gemeinsamen Kochkurs ein in den Hecht, denn die Leistung aller drei Kandidaten war super – es ist ein Erlebnis, wie Laien solch ein Essen zustande kriegen“.