

Erfolg beim zweiten Anlauf

Nach Platz zwei im vergangenen Jahr gelang dem Team aus dem Ländle nun der große Coup: Stefan Anton Finger und Azubi Edward Hägele gewannen das Gläserne Halstuch der Krombacher Brauerei

KOCHPRAXIS

Stefan Anton Finger ist ehrgeizig. Darum konnte er mit seinem zweiten Platz im letzten Jahr nicht zufrieden sein: „Der VKD-Wettbewerb um das Gläserne Halstuch genießt in Köchekreisen hohes Ansehen. Deshalb ist der Sieg eine große Herausforderung“, sagt der stellvertretende Küchenchef im *Burgrestaurant Staufeneck*, Salach. Also wagte er nach der knappen Niederlage im vergangenen Jahr bei der Wettbewerbsrunde 2001 einen zweiten Anlauf. Trotz des komplett neuen Menüs rund um Bier und mit einem neuen Partner an seiner Seite verlief diesmal alles nach Plan: Ausbilder Stefan Anton Finger und sein Auszubildender Edward Hägele sind die Gewinner des Gläsernen Halstuchs 2001.

„Ich habe im Vergleich zum Vorjahr eigentlich nicht viel anders gemacht, sondern diesmal lediglich mit etwas hochwertigeren Produkten gearbeitet. Zufrieden mit meiner Leistung war ich beide Male, aber offensichtlich hatte ich

Fotos: Krombacher



Ein perfektes Team: Das Siegerduo Stefan Anton Finger (rechts) und sein Azubi Edward Hägele vom Burgrestaurant Staufeneck, Salach, an ihrem Arbeitsplatz in der Wettbewerbsküche im DAA-Trainotel in Siegen

Das Bier-Menü der Sieger:
Zanderfilet mit Kartoffelschuppen, Spargelvinaigrette mit wilder Brunnenkresse und Rotweinreduktion; Weiße Basilikumschaumsuppe mit Tortellini von Kaisergranat, Artischocken-Ratatouille; Maibockrücken im Crêpinette von Walnusssflädle auf Rahmpfifferlingen mit Altbier-Apfel-Soße, Selleriepüree und warm gelierten Preiselbeeren; Geeiste Charlotte vom Krombacher Pils auf Tonkabohnen-Coulis mit gebackenen Quarktaschen



Bestens gelaunt: Die sechs Finalteams beim Wettbewerb um das Gläserne Halstuch der Krombacher Brauerei mit den Juroren Klaus Wilfried Meyer (4.v.l., mittlere Reihe), Wolfgang Stein (vorne rechts) und Axel Rühmann (hinten links)



AUF EINEN BLICK

Gläsernes Halstuch: Sieger & Platzierte

1. Stefan Anton Finger (Ausbilder) und Edward Hägele (Auszubildender), Burgrestaurant Staufeneck, Salach
2. Thomas Kontny (Ausbilder) und Markus Wanjura (Auszubildender), Gästebewirtung der Henkel KGaA, Düsseldorf
3. Edgar Fiedler (Ausbilder) und Sven Brechtmann (Auszubildender), Hotel zur Post, Bremen
4. Sören Billhardt (Ausbilder), Technologie- und Berufsbildungszentrum Eisenach/Wilhelmsthal, und André Gebhardt (Auszubildender), Arkona Hotel, Eisenach
4. Markus Traband (Ausbilder) und Sebastian Kräger (Auszubildender), Schuch's Restaurant, Frankfurt/Main
4. Thomas Wolfgang (Berufsbildende Schule, Dessau) und Markus Schaermeyer (Auszubildender), Hotel Fürst Leopold, Dessau

Die drei Erstplatzierten erhalten das Gläserne Halstuch, Geldpreise (2000, 1000, 500 DM) sowie die Einladung zum Laurentiustag 2001 in Leipzig.

dieses Mal das Glück etwas mehr auf meiner Seite.“ Das konnten Thomas Kontny und sein Auszubildender Markus Wanjura aus dem Bereich Gästebewirtung der Henkel KGaA, Düsseldorf, nicht behaupten: Nach einem verpatzten Hauptgang – ihr Dreierlei vom Ziegenkitzrücken war teilweise noch roh – mussten sie ihre bis dato begründeten Hoffnungen auf Platz eins aufgeben und sich am Ende mit dem zweiten Platz begnügen. Auf den dritten Platz kam das Duo vom Hotel zur Post in Bremen – Ausbilder Edgar Fiedler und Azubi Sven Brechtmann. Die übrigen drei Finalteams wurden gemeinsam auf Platz vier gesetzt. Die Sieger dürfen ihre Trophäen und Geldpreise beim Laurentiustag 2001 vom 10. bis 12. August in Leipzig entgegennehmen.

Auch die zwölfte Runde um das Gläserne Halstuch wurde in der vorbildlich ausgestatteten Ausbildungsküche des DAA-Trainotels in Siegen ausgetragen. Gemeinsame Veranstalter waren wiederum der Ver-

Der Wettbewerb hat unter Köchen einen guten Ruf. Darum ist der Sieg so erstrebenswert

Stefan Anton Finger, Gewinner des Gläsernen Halstuchs 2001

band der Köche Deutschlands und die Krombacher Brauerei. Die Besonderheit der Konkurrenz gegenüber ähnlichen Veranstaltungen liegt in der Teamkonstellation: Beim Gläsernen Halstuch treten Ausbilder und Auszubildende gemeinsam an. „Das bringt dem Auszubildenden Wettbewerbserfahrung und hilft auch dem Ausbilder, denn er kann aus seinem Menü viel mehr machen, wenn er tatkräftige Unterstützung zur Seite hat“, kommentierte Sieger Stefan Anton Finger.

Die Wettbewerbsaufgabe forderte die Zubereitung von Vier-Gänge-Menüs, wobei mindestens zwei Gänge die Zutat Bier enthalten mussten. Die Jury bildeten die erfahrenen VKD-Juroren Klaus Wilfried Meyer, Axel Rühmann und Wolfgang Stein.

