

**Das 4. Jugendcamp
des Landesverbandes der Köche Bayern 2004 in Landsberg am Lech**
Fotos: Manfred Versal, Alexander Hempel und Josef Hartl jun.

"Jugend motiviert Jugend"

- unter diesem Motto stand das diesjährige Jugendcamp des Landesverbandes der Köche Bayern in der Zeit vom 27.02. und 28.02.2004, das in den Räumen der Firma Rational AG in Landsberg stattfand.



Teilnehmer des Jugendcamps 2004

Insgesamt 14 Nachwuchsköchinnen und Köche folgten der Einladung nach Landsberg, um ihr fachliches Wissen zu erweitern.

Den Beginn dieser Veranstaltung übernahm freundlicherweise der Leiter der Anwendungsberatung der Fa. Rational, Herr Treu, und referierte und demonstrierte den Umgang mit den neuesten Geräten der Rational AG über Klima plus Garen.



Simone Bannert mit Kollegen bei der schriftlichen Vorbereitung

Nach einer kurzen Pause übernahmen die beiden jungen Dozenten Marian Schneider (Marian Schneider ist Teamkapitän der Jugendnationalmannschaft) und Josef Hartl jun. (Mitglied der Jugendnationalmannschaft) die Gestaltung des weiteren Seminarverlaufs.

Zum gegenseitigen Kennen lernen stellten sich die beiden zunächst selbst vor und zeigten danach ihren bisherigen beruflichen Werdegang auf (beide bereiten sich derzeit intensiv auf die Ende März in Dublin beginnende Koch - WM für Jugendnationalmannschaften).

Dies war schon bemerkenswert, hat doch Marian Schneider mit seinen geraden 22 Jahren erst vor einigen Wochen bei der IHK in München erfolgreich seine Küchenmeisterprüfung abgelegt. Doch auch Josef Hartl jun. hat bereits einige bemerkenswerte berufliche Stationen hinter sich gebracht. Danach stellten sich die jungen Kollegen selbst und ihren Ausbildungsbetrieb vor.



Simone Bannert bei der Arbeit

Danach ging es jedoch gleich zur Sache. Um diesen einen Vorgeschmack auf Wettbewerbskochen zu vermitteln, wurden Bilder von der WM in Seoul gezeigt und dabei herausgestellt, unter welchen schwierigen Verhältnissen die deutsche Jugendnationalmannschaft Weltmeister geworden ist; da standen keine Kombi- Dämpfer ö. ä. zur Verfügung.

Danach wurden Tipps und Tricks fürs Wettkampfkochen verraten. Nach diesem amüsanten Auftakt des Nachmittagsprogramms kam man zum eigentlichen Thema dieses Seminars: die Vorstellung eines Teils des WM -Menüs von Dublin (gefordert ist ein Euro-asiatisches Menü). Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen sollten die Vorspeise und den Hauptgang mit den beiden Dozenten kochen.

- **Vorspeise:**
Ravioli gefüllt mit Staudensellerie auf geräucherten Lachs in Apfel- Vanille- Lauch- Fumet, Zitronen-Gras-Limonenblattschaum und Gemüsestroh
- **Hauptgang:**
Lammrücken im Basilikum-Süßkartoffel-Mantel auf Tomaten- Graupen- Rissotto, Paprika-Ingwer-Honig und Artischockengemüse



Sabine Bannert (Kochclub Augusta) beim Anrichten des Desserts



**Simone Bannert, "Wirtshaus am Lech",
bei der Vorbereitung von Lammrücken**

Zwischendurch wurde auch der Umgang und die Einsatzmöglichkeiten des Paco-Jet vorgeführt. Am ersten Tag wurden sämtliche vorbereitenden Arbeiten für diese beiden Gänge hergestellt, bevor es dann in die "Untere Mühle" nach Schwabmühlhausen zu einem gemeinsamen Abendessen ging. In diesem Haus wurde auch übernachtet.

An dieser Stelle Dank an die Firma Rational für das Überlassen der Küche und die Mitgestaltung des Programms des Camps und der Familie Biechele für die angenehme Gastfreundschaft in der Unteren Mühle.

Zeitig am Samstagmorgen ging es dann bereits weiter, die Begeisterung zur Arbeit konnte auch der enorme Schneefall in der Nacht nicht bremsen. Da wurde dann exakt das Gemüse in Julienne geschnitten, die Äpfel für das Fumet in gleichgroße Würfel, ebenso wie den Staudensellerie für die Ravioli-Füllung.

An anderer Stelle wurde der Lammrücken in Parmaschinken und den Süßkartoffelmantel eingeschlagen und im Wasserbad pochiert. Die Lammknochen wurden zu einer guten Jus verarbeitet. Jeder war beschäftigt, wie sich das in einer großen Küche gehört.

Nach einigen Stunden des gemeinsamen Kochens mit den beiden Dozenten wurde dann auf verschiedenen Tellern angerichtet um zu zeigen, wie doch jeder gleiche Gang auf den verschiedenen Tellern anders zur Geltung kommt. Hiervon konnte sich auch der an gleicher Stelle tagende Vorstand des Landesverbandes der Köche Bayern informieren.

Erfreut wurde auch zur Kenntnis genommen, dass einige Zweigvereinsvorsitzende (Bad Wörishofen, Augsburg, Ingolstadt und Tegernsee) sich selbst ein Bild von diesem Seminar machten. Mit Verkostung dieser beiden Gänge war das Camp jedoch noch nicht zu Ende. Schließlich fehlte doch noch ein süßer Abschluss.

Um die Kreativität der Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu testen wurde ein kleiner Wettbewerb organisiert, Es wurden verschiedene Teams zu jeweils 4 Personen gebildet. Diese sollten innerhalb einer Stunde 5 Desserts fertigen und nach Ablauf der Zeit den beiden Dozenten präsentieren. Das Siegerteam sollte dann je ein Fachbuch erhalten.

- Als Pflichtkomponenten waren zu verarbeiten:
Himbeersorbet (Fertig vom Paco-Jet), Mehl, Chilli, Schokolade,
- als Wahlkomponenten:
Zucker, Eier, Milch Sahne, Joghurt, Quark und die verschiedensten Obstsorten, Nüsse und Liköre.

Es war schon erstaunlich, welche phantasievolle Namen die Desserts erhielten. Ausgesehen haben sie alle gut und geschmacklich waren sie hervorragend.

Leider gehen auch schöne Stunden einmal zu Ende. Die meisten Teilnehmer bedauerten, dass es am späten Samstagnachmittag mit dem Camp Schluss war. Die Teilnehmer wünschten dann noch den beiden Dozenten und der Jugendnationalmannschaft viel Erfolg in Dublin (21.03.- 25.03.2004).

Die Teilnehmer waren:

Nadine Fritsche (Club Amberger Köche), Simone Bannert (Kochclub "Augusta"), Eva-Maria Stadler (Köcheverein Rosenheim Stadt und Land), Braun Jens (Verein Nürnberger Köche), Christine Heilmaier (Bavaria München), Stefan Forster (Club der Köche Landshut), Kirchner Matthias (Verein Bad Kissinger Köche), Willman Katrin (Köcheverein Aschaffenburg/Miltenberg), König Kerstin (Club der Köche Ratisbona), Wenisch Paul (Verein der Köche Tegernsee), Bauer Pierre (Weinlandkreis Kitzingen), Lesing Mario (Frankonia Würzburg), Schneid Mattias (Bad Wörishofen) und als Gast und neu im Verband Toni Greißl.

Begleitet wurde das Camp neben den bereits erwähnten Dozenten vom Patissier der Ausstellermannschaft des Landesverband Alexander Hempel (Amberg) und von einem der beiden zukünftigen Jugendwarte des Landesverbandes Simon Seemüller (Bad Wörishofen).