

So köstlich schmeckt das Berchtesgadener Land

Kochduell an der Berufsschule Freilassing frei nach dem Motto: „International kocht regional“

Von Victoria Reischl

Freilassing. „An die Töpfe, fertig los“, hieß es jüngst in der Schulküche der Berufsschule Berchtesgadener Land in Freilassing. Bei einem Kochwettbewerb duellierten sich die Schüler der 12. Köcheklasse. Dabei verblüfften sie die Jury mit zwei exquisiten Menüs und bewiesen: das Berchtesgadener Land und seine Nachbarregionen sind nicht nur landschaftlich eine Augenweide, auch für Feinschmecker sind es buchstäblich „Leckerbissen“.

Der Gedanke, einen Kochwettbewerb mit dem Schwerpunkt auf Regionalität und Nachhaltigkeit zu veranstalten, keimte seit der von der Biosphärenregion Berchtesgadener Land veranstalteten „Abtsdorfer Seeroas“ in Berufsschulleiter Hermann Kunkel: „Uns ist es wichtig, besonders den jungen Menschen die Vielfalt und die vielen Vorteile unserer regionalen Lebensmittel ans Herz zu legen. Die Biosphärenregion Berchtesgadener Land leistet dazu einen wunderbaren Beitrag. Es ist uns wichtig, deren Idee, gemeinsam mit den Menschen vor Ort eine Modellregion für nachhaltiges Wirtschaften entstehen zu lassen, noch mehr in die Köpfe der Menschen zu bekommen.“

Gekocht wurde deshalb nur mit saisonalen Schmankerln aus der Region. „Die Schüler wurden in zwei Gruppen aufgeteilt und erhielten vier heimische Hauptprodukte, die sie in ihre Vier-Gang-Menüs einarbeiten mussten: Hokkaido-Kürbis, Forelle, Rehkeule und Apfel“, erklärte Küchenmeister Martin Rudholzer.



Team Rudholzer trat...



Die Jury wurde mit zwei herausragenden Menüs verwöhnt und hatte bei der Bewertung keine leichte Aufgabe.

– Fotos: Victoria Reischl

Zusammen mit seinem Kollegen Georg Hackl betreute er die 16 Schüler während des erstmalig durchgeführten Projekts vom Theorieunterricht bis hin in die Praxisphasen. Was ist Nachhaltigkeit? Wie profitiere ich von einem Einkauf vor Ort? Und wie stellen wir das perfekte Menü zusammen? Alles Fragen, die im Vorfeld fächerübergreifend erarbeitet wurden.

Das Spannende: Die 16 Kochlehrlinge kommen selbst aus insgesamt acht verschiedenen Län-

dern. Regionalität definiert sich somit für jeden völlig anders. „Für mich war es etwas total Neues, über heimische Produkte zu lernen. Anfangs fremd, ist es jedoch umso schöner, wenn man später die vielen Vorteile, die dahinterstecken, erfährt“, sagt die gebürtige Indonesierin Ruth Kastalena. Gemeinsam mit ihrem Teamkollegen Maxi Wertsch übernahm sie die Leitung ihrer Kochtruppe.

Die Schüler Lukas Gierzinger und Andreas Schoibl leiteten das



...gegen das Team Hackl an.

andere Küchenteam und sind sich ebenfalls einig: „Es ist wirklich cool, was es bei uns in der Region alles gibt. In Kombination mit einem Kochwettbewerb ist das nochmal ein zusätzlicher Ansporn, und man lernt sehr viel über Nachhaltigkeit.“

Am großen Tag des Kochduells übernahm dann eine fachkundige Jury die Bewertung. Eingeladen waren Vertreter aus der Region, die selbst mit ihrem Unternehmen ein Mosaikstein im großen Thema nachhaltiges Wirtschaften darstellen: Dr. Peter Loreth (Leiter der Biosphärenregion BGL), Christian Wieninger (Leiter der Privatbrauerei M.C. Wieninger), Helmut Grundner (Vorstandsvorsitzender Sparkasse BGL), Reinhold Scheiblegger (Milchwerke BGL), Johannes Lichtmanegger (Berghotel Rehlegg Ramsau), Dr. Daniel Müller (Leiter der Bayerischen Staatsforsten, Forstbetrieb Berchtesgaden), Karl Thierauf (Arbeitskreis Schule-Wirtschaft) und Rudolf Schaupp (Stellvertreter des Landrats). Die Gäste wur-

den mit zwei herausragenden Menüs verwöhnt, doch dafür mussten sie auch etwas tun: Nach jedem Gang wurden Punkte für Aussehen und Geschmack vergeben. Am Ende des heißen Duells war es knapp: Das Schülerteam von Georg Hackl setzte sich mit 739 Punkten gegen 698 von Martin Rudholzers Mannschaft durch. „Es war wirklich ein Kopf-an-Kopf-Rennen. Beide Gruppen haben wahre Kunstwerke auf die Teller gezaubert“, brachte es Hermann Kunkel auf den Punkt.

Die Sieger erwartete ein besonderes Präsent: Eine Schmankerl-Schachtel, handgeschnitten von Schreiner Heinrich Aicher aus Laufen, bestückt mit heimischen Köstlichkeiten durch die Solidargemeinschaft BGL. Die zweiten Gewinner durften sich über ein Brotzeit-Sackerl freuen. Rudolf Schaupp rundete die Veranstaltung mit einem treffenden Statement ab: „Heute haben wir alle einmal wieder erleben dürfen, wie gut unsere Heimat schmeckt und welche wahren Schätze wir direkt vor der Haustür haben.“