**Saschas Plan und Soufflés sind aufgegangen**

**Marienthaler Koch-Azubi im Finale der 74. Kölner Stadtmeisterschaft**

Bereits seit etlichen Jahren nehmen die Auszubildenden der Klostergastronomie Marienthal immer wieder bundesweit erfolgreich an Wettbewerben der Branche teil. So bewarb sich in diesem Jahr Sascha Mays um die Teilnahme an der 74. Kölner Stadtmeisterschaft, welche der „Cölner Kochkunstverein und Gasteria 1884 e.V.“ veranstaltet. Der Siebzehnjährige ist zwar erst im zweiten Ausbildungsjahr, aber sein Plan ist, schon jetzt mit dabei zu sein, um im kommenden Jahr vielleicht einen Platz auf dem Siegertreppchen zu erreichen.

Dazu stellte er sich wie alle Bewerber zunächst einer theoretischen Prüfung, die mit allerlei kniffeligen Fachfragen, Kalkulation und Warenkunde gespickt ist. Auch hier macht letztlich Übung den Meister, neben Ausbilder Uwe Steiniger setzte sich dessen Nachbar Andreas Rückbrodt für Saschas Sonderschichten ein. Die Freizeit wurde wochenlang mit „Dreisatz und klassischer Menülehre“ verbracht.

Die erste Hürde konnte somit erfolgreich genommen werden, Sascha kam in die Runde der Finalisten. Aus einem von der Jury zusammengestellten Warenkorb galt es danach ein anspruchsvolles Menü in vier Gängen zusammenzustellen und vor den Augen eines Prüfers zuzubereiten. Der CKV hatte bereits im vergangenen Jahr seine Jurymitglieder in die einzelnen Ausbildungsbetriebe geschickt, denn Corona machte es unmöglich, das Finale mit allen an einem Tag und Ort auszutragen. Das neue Konzept kommt mittlerweile so gut an, dass es problemlos auch ohne Pandemie zukünftig weiterhin so gehandhabt werden könnte.

Mit Kurt Mentz kam einer der beiden erfahrenen Jugendwarte des Kochkunstvereins in die Klostergastronomie nach Marienthal, um Saschas Geschick und Geschmack genauestens unter die Lupe zu nehmen. Bereits nach wenigen Stunden servierte Sascha dem Prüfer sowie seinem Ausbilder dann Ceviche vom Saibling auf Rote Bete-Carpaccio an Aromasalat, spanische Knoblauchsuppe mit Chesterstangen, sous-vide-gegarten Lammrücken im Schinken-Salbeimantel, dazu Rosmarinjus, Rahmwirsing und Wurzelgemüse-Frittata. Zum Abschluss gab es Panna Cotta aus weißer Schokolade, Rotwein-Eis, Zartbitter-Ganache sowie Feigen- Soufflé.

Selbstverständlich galt es dabei den Fisch vorab zu filetieren, den Lammrücken auszulösen, aus Knochen und Wurzelgemüse Saucen und Brühen zu ziehen, Teige und Massen eigenhändig herzustellen. Die richtigen Mengenangaben musste der Azubi dabei vorher selbst kalkulieren: Verschwendung ist ein absolutes „No Go“! Zudem wird strengstens darauf geachtet, dass die Finalisten hygienisch einwandfrei arbeiten, die Arbeitsschritte klar nachvollziehbar sind: Ordnung statt Chaos, Sauberkeit und Überblick.

Prüfer und Ausbilder waren sich abschließend einig, dass Sascha deutlich aufgezeigt hat, dass er schon gut aufgestellt ist, allerdings bedürfe es nun einem Fein-Tuning: „Es waren die für das zweite Lehrjahr typischen und der Aufgeregtheit geschuldeten Unachtsamkeiten. Nicht gravierend, aber entscheidend, wenn man aufs Podest möchte“. Kurt Mentz zeigte sich dennoch zuversichtlich, er habe schon Ergebnisse von ausgelernten Köchen gesehen, die „wesentlich überschaubarer“ waren.

Sichtlich erleichtert freute sich Sascha Mays am Ende des Tages: „Soufflés sowie Plan sind aufgegangen, jetzt weiß ich wo ich stehe, woran ich arbeiten werde. Die Teilnahme hat sich für mich echt gelohnt, ein absoluter Ansporn und 2023 zählt’s!“

Das mit Sascha Mays erneut ein Förderschüler aufzeigt was möglich ist, sei noch am Rande erwähnt. Uwe Steinigers Ausbildung gilt deutschlandweit als Talentschmiede gerade für Jugendliche, die zunächst eher weniger Chancen im Ausbildungs-, bzw. Berufsleben haben. Hierfür wurde er bereits mehrfach zum Top-Ausbilder nominiert.

Foto: Kurt Mentz, Sascha Mays, Uwe Steiniger und Saschas Kumpel, Klosterhund „Pommes“, der ihm auch weiterhin die Pfoten drückt.