



Presseinformation / Press release

Beste Köche aus Schweden

Deutschland erreicht dritten Platz in der 23. Olympiade der Köche in Erfurt

Erfurt: Spannung liegt im Saal, die besten Köche der Welt haben sich zur Siegerehrung versammelt, es geht um den Olympiasieg der Köche. 54 Nationalmannschaften sind von allen fünf Kontinenten angereist, sie haben monatelang für diese Leistungsschau trainiert und es kann in jeder Disziplin nur einen Sieger geben. Den Olympiasieg gibt es für die Gesamtleistung eines Teams. Punkte gibt es zu holen für kalte Plattenschau und warme Küche im Restaurant der Nationen. Verständlich, dass jede Nation nur die allerbesten Vertreter ihrer Zunft entsendet. Die Meister aller Klassen, der Olympiasieg für die beste Leistung geht an Schweden! Mit ihren filigranen Kleinstkunstwerken bei der Plattenschau beeindruckten sie Besucher wie Juroren tief. Im Restaurant der Nationen begeisterten sie mit einer Kreation von Blumenkohl-Brokkoli-Terrine und Mousseline mit „nordischem Feuer“ als Vorspeise, steigerten sich im Hauptgang mit Rotwildrücken in Gewürzkruste und Svecia-Käse Steinpilz-Duxelles und als süßen Abschluss überzeugten sie mit Herbsthimbeeren und Joghurt-Baiser sowie Mandelkuchen.

Sie lagen mit dieser Zusammenstellung voll im Trend, denn anders als bei der Olympiade vor vier Jahren ist die molekulare Küche nur noch in Einzelkomponenten zu finden. Diesmal hieß die Devise "back to the roots". Im Mittelpunkt stand die gesunde Küche, ausgewogen, proteinhaltig und mit etwas mehr Gemüse. Vor allem authentisch musste es schmecken und die Komponenten auf dem Teller sollten von weich, knusprig bis schaumig reichen. Wer das auf den Teller zauberte lag schon sehr weit vorne - aber 2012 sollte nicht nur der Gaumen verwöhnt, sondern es musste auch ein Augenschmaus angerichtet werden. Auf den Tellern dominierten natürliche Farben in beeindruckenden Arrangements bei allen drei Gängen. "Wer

diese Zusammenstellung perfekt beherrschte, der nähert sich dem Olympiasieg" - so einer der Juroren.

Der zweite Platz der Olympiade ging ebenfalls in den Norden Europas, die norwegische Nationalmannschaft überzeugte die Juroren.

Auch Robert Oppender, Präsident des Verbandes der Köche Deutschland (VKD), war tief beeindruckt: "Es war spannend die großen Emotionen zu beobachten. Tränen und Freude lagen bei dieser Olympiade 2012 ganz dicht zusammen. Die Leidenschaft der Teilnehmer, wenn sie die Menüs zubereiteten oder mit welcher Hingabe die Exponate vorbereitet wurden, das war ein Erlebnis. Ein Erlebnis, das mich als Koch mit Stolz erfüllt, wenn ich sehe, was die Kollegen aus aller Welt für diese Olympiade leisten.

Für die deutsche Nationalmannschaft war der Sieg Schwedens, aber auch Norwegens absehbar, äußerten sie doch schon vor Beginn am Rande eines Pressegesprächs, dass die skandinavischen Mannschaften ihre schärfsten Konkurrenten seien.

Bei der Gesamtwertung erreichte das deutsche Team den dritten Platz bei dieser Olympiade. Sie in vielen Einzelleistungen und erhielten Goldmedaillen bei der gelungenen warmen Küche und Silber bei der Plattenschau.

Während der ganzen Olympiade konnten sich die Besucher von den Nationalmannschaften verwöhnen lassen, denn das was die Meisterköche der Welt in ihren Küchen zaubern, ist nicht nur den Juroren vorbehalten, sondern die 3-Gänge Menüs können von jedermann gebucht werden. So bleibt dieses wunderbare Erlebnis der Gastronomie auf allerhöchstem Niveau nicht auf einen kleinen elitären Zirkel von Kennern beschränkt. Kein Wunder also, dass das Restaurant der Nationen ausgebucht war, insgesamt gab es 9360 Weltklassemenüs im freien Verkauf und das Angebot war sehr schnell fast vollständig ausverkauft.

Neben den Meisterköchen bekommt der Nachwuchs eine ebensolche Chance. Auszubildende, die zwischen 18 und 24 Jahre alt sind können sich dem direkten internationalen Vergleich stellen. Die Jugendnationalmannschaft gehen mit einem enthusiastischen Feuereifer ans Werk, die Spannung ist noch stärker zu spüren, besitzen sie doch etwas weniger Routine unter Wettkampfbedingungen. Ganz offensichtlich waren sich die Schweden einig, wie auf der

Olympiade 2012 gekocht werden muss, denn auch diese Jugendnationalmannschaft trägt den Olympiasieg davon. "Dieses Gold war reichlich verdient!" betonte einer der Juroren am Rande der Preisverleihung.

Mit einem eng begrenzten Budget müssen die Wettbewerbsteilnehmer der Gemeinschaftsverpflegung umgehen können. Auch hier geht es um den Olympiasieg für das beste Team. Entscheidend ist u.a. die Ausgewogenheit der Menüfolge. Doch wer glaubt bei der Gemeinschaftsverpflegung gibt es keinen Ideenreichtum, der konnte sich bei dieser Olympiade vom Gegenteil überzeugen.

Schweden hatte auch in dieser Disziplin die Nase vorne und der Olympiasieg ging an Team Sabis.

Unabhängig von den Nationalmannschaften können sich auch Regionalmannschaften zur Teilnahme melden und werden mit dem IKA-Cup ausgezeichnet. Einzelne Regionen haben Gelegenheit, ihre Besonderheiten aufzuzeigen. Das international besetzte Jurorenteam vergab in dieser Kategorie die höchste Punktzahl an das Stockhol Culinary Team aus Schweden. Diese Regionalmannschaft überraschte mit einem beeindruckenden Programm in der kalten Küche.

Wer es bei der IKA/Olympiade der Köche auf süße Leckereien abgesehen hatte, der fand bei den Pâtisseries reichlich Anregung. Im Fokus vieler Besucher war die Präsentation der süßen Kunstwerke, die dermaßen kunstvoll ausgeführt wurden, dass die Besucher der Messe Inoga gerne mit großen Augen stehen blieben. Torte, Friandis, kalte und warme Desserts, das waren die Aufgaben, die sich die internationalen Pâtisseries-Teams stellen mussten, um - gewertet mit dem Ausstellungsstück zusammen - die Höchstpunktzahl für den Olympiasieg zu erreichen. Mit ihren Werken verzauberte das Duo aus Sri Lanka nicht nur Besucher, sondern auch die strengen Juroren und können mit dem begehrten Titel in ihre Heimat reisen.

Bei der Olympiade der Köche gab es 2012 einen völlig neuen Wettbewerb. Das Gemüseschnitzen vor Publikum war während der gesamten Messezeit Anziehungspunkt für Besucher. Mit seiner Fingerfertigkeit und seinem feinem Gespür für Proportionen und Farben überzeugte Ming Tsung Ke aus Taiwan.

Für die Militärküchen gibt es etwas andere Voraussetzungen, die zubereiteten Speisen sollen

nicht nur der Zunge Freude bereiten, sondern die Militärküchenchefs müssen ihre Soldaten mit kalorienhaltigen leckeren Mahlzeiten vital halten. Geschmackvoll und nahrhaft waren deshalb alle Angebote der Militärküchen. Dennoch gab es Unterschiede, die sich in der Gesamtpunktzahl zeigten. Das internationale Team der Juroren gab dem Team aus der Schweiz die besten Wertungen und dieser Olympiasieg geht in die Alpenrepublik.

Insgesamt war die IKA/Olympiade der Köche 2012 in Erfurt ein großer Erfolg für die internationale Kochkunst!