



Claus Weitbrecht darf sich nach einem spannenden Wettkampf über den Siegespokal freuen,

Foto: pri

Weitbrecht macht die besten Platten Wildberger Koch siegt in Bordeaux

Mit Spargel- und Kalbfleischkreationen Italien und Frankreich hinter sich gelassen

Von Marco Ruh

Wildberg/Bordeaux. Da staunte die Fachwelt weniger als vielleicht die Wildberger selbst – Claus Weitbrecht, Sohn der Betreiber des Gasthofs »Talblick«, gewann einen der renommiertesten Kochwettbewerbe Europas, der im Rahmen der »Challenge Européen de la Gastronomie 2000«, einer Gastronomie-Messe in Bordeaux, ausgetragen wurde.

Dieser Wettbewerb wird unter den 15 EU-Staaten veranstaltet und vom »Conseil Regional d'Aquitaine« sowie von Francis Garcia organisiert. Luxemburg und Irland hatten heuer absagen müssen, so dass sich das Teilnehmerfeld auf 13 Nationen reduzierte. Der Präsident der Jury, Emile Jung, stuft ihn als »eine der höchsten Instanzen« aller Kochwettbewerbe weltweit ein. So gab es mit insgesamt 25 500 Mark (13 000 Euro) auch ein saftiges Preisgeld zu gewinnen.

An den Start bei diesem »kulinarischen Grand Prix« gingen allesamt wettbewerbserfahrene Jungköche, die von so genannten »Parrains« ausgewählt und nach Bordeaux begleitet wurden. »Parrains« sind bekannte Küchenchefs, die zusammen mit Emile Jung die hochkarätige Jury besetzten.

Bertold Siber, Chef des Seehotels »Siber« in Konstanz am Bodensee stellte in diesem Jahr den 26-jährigen Claus Weit-

brecht aus Wildberg vor. Weitbrecht verfügte bereits über Erfahrungen aus hervorragenden Häusern und schnupperte auch schon Wettbewerbsluft. So gewann er den »Chaine des Rotisseurs«-Wettkampf in Budapest und ging auch aus dem »Prix Culinaire Pierre Tattinger« in Hamburg siegreich hervor. Helmut Thielges, Deutschlands jüngster Drei-Sterne-Koch im Waldhotel Sonnora in Dreis, wo Weitbrecht 1999 ein halbes Jahr lang als Sous-Chef tätig war, machte sich schließlich stark für eine Teilnahme des jungen Wildbergers am »Challenge Européen«-Wettbewerb.

Der Kontest wurde in zwei Gruppen durchgeführt. Am ersten Tag lieferten sich die Köche aus Griechenland, Österreich, Belgien, Spanien, Finnland, Italien und Schweden ein heißes Kochduell. Rasch zeigte es sich aber, dass einige zu hoch gepokert hatten und sich mit dem Schwierigkeitsgrad ihrer Anrichtungen überforderten.

Am zweiten Tag galt es für die Kandidaten aus den Niederlanden, Dänemark, Portugal, Frankreich, Großbritannien und Deutschland die hohen Wertungen, die ihre Kollegen aus Schweden, Italien und Österreich vorgelegt hatten, zu überbieten.

Aus einem einheitlichen Warenkorb musste jeder Teilnehmer je eine Spargelplatte und eine Kalbfleisch-Platte für jeweils acht Personen zubereiten. Dabei

hatten die Zuschauer Gelegenheit, auf einer eigens eingerichteten Tribüne den Köchen genauso auf die Finger zu schauen wie die Fachjury, die mit Argusaugen über jeden Schritt wachte und am Ende mit geschultem Gaumen kostete.

Für die Spargelplatte waren neben weißem Spargel Lachs, Austern, Aal, Weißwein und Kräuter und Gewürze zu verarbeiten.

Der Warenkorb für die zweite Platte beinhaltete Haxe, Bris und Niere vom Kalb, Champignons, Kartoffeln, Karotten und Zutaten wie Rotwein, Armagnac und Dijonsenf. Bewertet wurden von der Jury der Geschmack, die Präsentation, Originalität, sowie die Harmonie zum ausgewählten Wein.

Es zeichnete sich schließlich ein »Kopfan-Kopf-Kochen« zwischen Schweden, Deutschland, Dänemark und Italien ab. Die Jury setzte Dänemark auf den vierten Platz. Den dritten Rang »erkochte« sich Davide Bisetto für Italien, Zweiter wurde Didier Pioline aus Paris.

Mit der deutschen Nationalhymne als Sieger angekündigt wurde Claus Weitbrecht aus Wildberg. Ohne dass Weitbrecht wie die anderen Kandidaten die Platte zuvor je komplett angerichtet hatte, kochte er mit sicherer Hand und erfüllte dabei auch die Zeitvorgaben. Als strahlender Sieger erhielt er vom Jury-Vorsitzenden den Siegespokal und einen Scheck über 11 735 Mark (6000 Euro).