

MESSEN & EVENTS

## Nachhaltige Kochkunst beeindruckt Jury



Die Erstplatzierten (von links): Leon Girrbach (Platz 2), Lucie Fischer Chapalain (Platz 1), Jens Kleinfelder (Platz 3) und die Parlamentarische Staatssekretärin des BMUV Dr. Bettina Hoffmann

/Foto: Arthur Pohlit / KochCup

In Teltow fand kürzlich das Finale des Wettbewerbs 'KochCup - Dein nachhaltiges Rezept zur Europameisterschaft' statt. Bundesweit waren Kochauszubildende dazu aufgerufen, Rezepte einzureichen, die nicht nur Körper und Seele, sondern auch dem Klima guttun. Den ersten Platz belegte Lucie Fischer Chapalain aus Potsdam mit ihrem Gericht 'Aus der Erde zum Teller', gefolgt von Leon Girrbach aus Berlin auf dem zweiten Platz mit seinem Gericht 'Kürbis trifft Lauch' und Jens Kleinfelder aus Hamburg auf dem dritten Platz mit einer Kreation aus 'Buchweizen-Falafel mit Miso-Rosenkohl, Rote-Bete-Humus und Grünkohlsalat'. Neben einer personalisierten Kochjacke erhielten die drei Erstplatzierten den Hauptpreis: eine Masterclass bei Sternekoch Stephan Hentschel.

Die zwölf gesündesten, leckersten und umweltfreundlichsten Gerichte hatten sich in vier Regionalwettbewerben durchgesetzt und sich für das Finale qualifiziert. Welche Gerichte die Philosophie des Wettbewerbs auch auf dem Teller widerspiegeln konnten, das entschied die Experten-Jury, bestehend aus Nicolas Barthelmé von Du bist hier der Chef - die Verbrauchermarke, Sternekoch Stephan Hentschel, die Berufsschullehrkräfte Kristin Knauth und Steffen Rosenthal sowie Andrea Lenkert-Hörrmann von SlowFood und Koch Jascha Siekmann vom VKD Plant Based Projekt. Drei Rezepte konnten die Jury besonders überzeugen und wurden dem Publikum von der Parlamentarischen Staatssekretärin Dr. Bettina Hoffmann vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) verkündet.

Den Publikumspreis des vor dem Finale stattgefundenen Community-Votings gewann Janis

Keßler aus Contwig mit seinem Gericht 'Von den Äckern der Westpfalz'.

Überraschungsgast Sternekoch Alexander Herrmann begleitete das Event und unterstrich die Essenz des Wettbewerbs: 'Egal, ob man etwas Tierisches, Vegetarisches oder Veganes kocht: Jedes Lebensmittel verdient Respekt und jeder Koch und jede Köchin genauso und deshalb ist es mir ein großes Vergnügen und eine Ehre heute da zu sein.'

Die kommende Fußball-Europameisterschaft der Herren 2024 in Deutschland könnte die erste klimaverantwortliche EM aller Zeiten werden – das ist die gemeinsame Ambition von UEFA und DFB. Das Projekt KochCup will diese Ambition als Anlass nehmen, um auch andere Bereiche im Rahmen der EM planetenfreundlicher zu gestalten – denn nicht nur bei Großveranstaltungen gibt es in Sachen Nachhaltigkeit noch einiges zu tun. Beim 'KochCup' geht es um viel mehr als ein unvergessliches Gaumenerlebnis. Der KochCup will Auszubildende in Küchenberufen inspirieren, gesunde, leckere und nachhaltige Mahlzeiten zu kreieren, die Spaß machen. Wer bei diesem Rezeptwettbewerb die Jury beeindrucken und Punkte sammeln wollte, musste ein besonderes Augenmerk auf Saisonalität, Regionalität und Ressourcenschonung legen. Denn der Wettbewerb legt einen besonderen Fokus auf den bewussteren und schonenderen Umgang mit Umwelt und Ressourcen.

Das Projekt wird durch ein Konsortium aus der internationalen gemeinnützigen Ideenfabrik Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production (CSCP) und der Agentur für nachhaltige Kommunikation tippingpoints umgesetzt und im Rahmen der EM 2024 in Deutschland vom BMUV gefördert. Das BMUV versteht sich als Partner des nachhaltigen Sports und engagiert sich als Teil der Bundesregierung für eine nachhaltige Umsetzung der EURO 2024. Mit zahlreichen flankierenden Maßnahmen sensibilisiert das BMUV für den Umweltschutz und finanziert Projekte, die dem Sport auch über die EURO 2024 hinaus einen Nachhaltigkeitsschub geben und gesellschaftliche Wirkungen vor allem auch im Breitensport erzielen sollen.