

MESSEN & EVENTS

Young Chefs Battle entschieden



Das Team RBZ aus Kiel gewann das Finale des Young Chefs Battle. Der Kochwettbewerb von Chefs Culinar für Azubis fand auf der Messe Ulm statt / Foto: Chefs Culinar

Am 23. und 24. Mai 2021 war es so weit: Auf der Messe Ulm kochten die vier Vorrunden-Sieger-Teams im Finale des Young Chefs Battle, dem Kochwettbewerb von Chefs Culinar für Azubis, um die Wette. Zum Sieger wählte die Fachjury das Team RBZ aus Kiel.

Im Young Chefs Battle von Chefs Culinar können junge Küchentalente beweisen, was in ihnen steckt. Unter dem Motto "Rock the Kitchen" traten Azubis aus dem dritten Ausbildungsjahr in Teams aus jeweils einer Berufsschule gegeneinander an. Ihre Aufgabe: in vier Stunden ein Drei-Gänge-Menü aus einem vorgegebenen Warenkorb sowie unter technischen Vorgaben zu kreieren und die Fachjury, bestehend aus Experten des Verbands der Köche Deutschlands (VKD) sowie eine Gast-Jury zu überzeugen. Im diesjährigen Finale galten folgende Vorgaben: Die Vorspeise muss vegan sein; im Hauptgang müssen Brust und Keule einer Barbarie-Ente verwendet werden; im Dessert müssen Feigen und ein Likör von Giffard verwendet werden. Das Gewinnermenü des Teams RBZ überzeugte vor allem durch seine Kreativität, seinen Teamgeist und den Geschmack ihres ausgezeichneten Menüs. Im Finale angetreten waren die vier Gewinnerteams der Vorrunden: Die Susanna Eger Kitchen Crew von der Susanna-Eger-Schule aus Leipzig, Die 4 vom Tegernsee von der Berufsfachschule aus Miesbach, das Team BBS EHS von der Berufsbildenden Schule für Ernährung, Hauswirtschaft und Sozialpflege aus Trier und das Team RBZ Kiel vom Regionalen Berufsbildungszentrum Kiel. Das Siegerteam konnte sich nicht nur über den begehrten Pokal freuen, denn für sie geht es auch auf eine inspirierende Food-Tour durch

die europäische Trend-Metropole Amsterdam.

Das Siegermenü:

Apero: Honey-Ginger

Vorspeise: Kieler Gargouillou: Verschiedene Gemüse gegrillt, geräuchert, sauer eingelegt und roh mariniert mit grüner Romanasalat-Ingwer-Gazpacho, Paprika-Coulis, geeister Tomate und Bulgur

Hauptgang: Sous-vide gegarte Entenbrust und gefüllte Entenkeule mit Orangensauce, Selleriepüree, glasierten Karotten und Zucchini, gebratene Duchessekartoffeln mal anders

Dessert: Ziegenkäse-Kaffeelikör-Creme mit Zweierlei von der Feige (Sorbet und glasiert), Erdbeersphäre, Joghurtsud und Basilikumsorbet