

Brenners-Nachwuchskoch will olympisches Gold

Jakob Albermann ist Mitglied des deutschen Kochteams / „Wer schält, raspelt, schneidet, rührt oder putzt, ist genauso wichtig“

Von Conny Hecker-Stock

Baden-Baden – Jakob Albermann trainiert schon seit sechs Monaten für die Olympischen Spiele. Doch der zielstrebige junge Mann ist kein Sportler. Er tritt mit der Jugend-Nationalmannschaft bei der Olympiade der Köche an, um den Schweden den Titel abzuholen und ihn nach Deutschland zu holen.

Der 23-Jährige, der einmal das Restaurant seiner Eltern in Rheda-Wiedenbrück übernehmen möchte, schloss 2018 seine Kochoausbildung als Jahrgangsbester im Parkhotel Gütersloh ab. Er zählt heute schon zu den innovativsten Nachwuchsköchen Deutschlands, noch bis Ende des Jahres ist er im Brenner's Parkhotel & Spa Chef de Partie für

seinen Spezialbereich Fisch, Fleisch und Soßen. Danach zieht es ihn nach Hamburg, wo er in einem Fine Dining Restaurant seine Kenntnisse in der gehobenen Haute Cuisine weiter verfeinern möchte.

Der ebenso sympathische wie zielstrebige Koch, der sich während der Ausbildung bereits mehrfach Wettbewerben stellte, verfügt bereits über internationale Wettkampferfahrung. Im Vorjahr startete er bei der Weltmeisterschaft Culinary World Cup in Luxemburg. Allerdings im deutschen Nationalteam der Senioren, zu denen man bereits mit 26 Jahren zählt, da hier kurzfristig jemand ausgefallen war. „Was hatte ich schon zu verlieren“,

schmunzelt Albermann im BT-Gespräch und erzählt erst auf Nachfrage ganz bescheiden von Silber und Bronze, die er in den zwei Wettbewerben mit dem Team geholt hat.

Die Mannschaft für die Olympiade, die vom 14. bis 19. Februar 2020 in Stuttgart stattfindet, besteht aus sechs männlichen und zwei weiblichen Nachwuchsköchen, ist aber insgesamt 15 Personen stark. Wo bei Albermann

hier bereits seine Teamfähigkeit unter Beweis stellt und ganz klar sagt, wer schält, raspelt, schneidet, rührt oder putzt, ist genauso wichtig, wie jeder andere in der Mannschaft. Denn nur zu 50 Prozent entscheidet der Geschmack über die Beno-

tung. Genauso wichtig sind Kriterien wie Nachhaltigkeit, Arbeitstechniken, Hygiene, Regionalität und Lagerhaltung. Die Aufgabe ist es, am ersten Tag ein dreigängiges Mittagsmenü für 60 Personen zu kochen, tags darauf ein kalt-warmes Vier-Gänge-Büfett zu richten, bestehend aus Fingerfood, einer Fischplatte, einem warmen Fleischhauptgang und Dessert. Albermann freut sich schon riesig darauf, sich mit Köchen aus aller Welt auszutauschen, etwas Lampenfieber nimmt er dafür gerne in Kauf.

Die IKA/Olympiade der Köche ist laut dem Veranstalter



Brenners-Koch Jakob Albermann trainiert für Olympia. Foto: Hecker-Stock

die älteste und größte Kochkunstausstellung der Welt und wird vom Verband der Köche Deutschlands e.V. ausgerichtet. Besucher haben die Möglichkeit, den Teilnehmern in ihren gläsernen Zellen bei der Arbeit

in den Profiküchen über die Schulter zu schauen, sie bei der Zubereitung der rund 8000 internationalen Menüs anzufeuern und diese anschließend zu genießen. Im Wettstreit stehen die internationalen Teams der National- und Jugend-Nationalmannschaften, des Community-Caterings und Military-Teams, mehr als 2000 Köche aus 70 Ländern.

Der bekennende Familiemensch Albermann, der während des Abiturs noch kein Berufsziel hatte, aber heute für seine Küche brennt, möchte bis zur Übernahme des elterlichen Restaurants noch viel Erfahrung sammeln und „über den Tellerrand schauen“. Mit seiner Freundin, einer Restaurantfachfrau in Ausbildung, hat er die ideale Partnerin für eine gemeinsame gastronomische Zukunft gefunden.



Mensch!