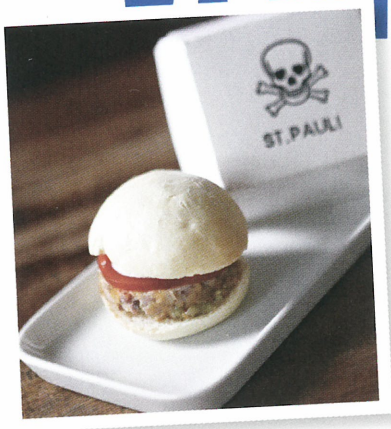
SÜNDE UND VERFÜHRUNG

„Ein Matjes auf St. Pauli" – so lautete in diesem Jahr das Thema der zum zehnten Mal ausgetragenen Friesenkrone Matjes-Meisterschaft für Azubi-Teams aus ganz Deutschland. Es siegten Kim Rathmann und Sven Luther vom Team Bergiusschule aus Frankfurt/Main



Leckere Sache: Der „Burger vom Freudenhaus der Liga" gehörte zu den Fingerfood-Kreationen der Sieger vom Team Bergiusschule, Frankfurt/Main

Kann denn Matjes Sünde sein? Was vor zehn Jahren in einer kleinen Berufsschulküche in Dithmarschen begann, hat sich zu einem der beliebtesten Wettbewerbe für Kochauszubildende in Deutschland gemausert. Das liegt nicht nur an den großzügigen Siegerprämien (2 250 Euro) und den attraktiven Sachpreisen, sondern an den jährlich wechselnden Themen. Diesmal bestand die Herausforderung darin, drei Fingerfood-Snacks zu kreieren, die getreu dem Thema „Ein Matjes auf St. Pauli" den Hering von Friesenkrone „verführerisch" und „feurig" in Szene setzen. Zwei Snacks sollten den Matjes als Star von St. Pauli feiern – der Heimat von Rotlicht, Sünde und Verführung – ein Snack die regionale Herkunft der Teilnehmer thematisch aufgreifen.

Den passenden Rahmen bot erstmalig das Matjes-Festival des Spirituosenherstellers Helbing in der Fischauktionshalle am Hamburger Fischmarkt. Vor 1 200 Besuchern wurden die Sieger am Abend auf der großen Bühne von Sylvia Ludwig, Marketing-Leiterin Friesenkrone, und NDR-Kultmoderator Carlo von Thiedemann gekürt. Über die Auszeichnung „Matjes-Meister 2014" und einen Scheck in Höhe von 1 000 Euro konnten Kim Rathmann und Sven Luther vom Team „Bergiusschule", Frankfurt/Main, freuen. Sie setzten sich gegen Paula Ebert und Oliver Bödicker (Team „Frankfurt") sowie Ioannis Charalampidis und Alexandros Karlessis vom Team „Die zwei Griechen vom Kiez" aus Hannover durch. Ihre Belohnung: Schecks in Höhe von 750 bzw. 500 Euro. Knapp einen Podestplatz verpassten das Team „Hamburg" mit Nadine Köpfle und Pascal Zühlke sowie das Thema „Witzenhüsser" aus Witzenhausen mit Mario Hoppe und Timo Greinke. Auch sie konnten sich als Gewinner fühlen, da sie sich mit ihren „sündigen Rezepten" aus einem großen Bewerberfeld fürs Finale in Hamburg qualifiziert hatten.

„Was die fünf Teams aus Matjes gemacht haben, war einfach sensationell", lobte Jurymitglied Peter Sikorra, Küchendirektor im *Grand Elysée Hamburg*. „Ich habe tolle Anregungen mitgenommen, die ich beispielsweise für meine Fingerfood-Konzepte verwenden werde."

Zum Wettbewerbsstart galt es für die Teams, in der Kochschule Hamburg ihre in der Vorrunde eingereichten Kreationen in die Praxis umzusetzen. „Obwohl wir vorher unsere Gerichte x-mal gekocht hatten, sind wir ganz schrecklich unter Zeitdruck geraten", erzählt Siegerin Kim Rathmann, Kochauszubildende im *InterContinental Frankfurt*. „Wenn man von so einer hochkarätigen Jury beobachtet wird, macht das schon nervös. Aber es war mit Sicherheit eine super Vorbereitung für die Abschlussprüfung." Ihr Teamkollege Sven Luther, Auszubildender im zweiten Lehrjahr bei *Food Affairs* im Campus Kronberg (Compass Group), war während des Wettbewerbs immer skeptischer geworden, ob es zum Sieg reichen kann. „Die Ideen der anderen Teams wie Matjes-Lollipops oder Matjes-Bratwürste waren einfach genial."

Die Sieger: Kim Rathmann, Kochauszubildende im Hotel InterContinental Frankfurt, und Sven Luther, Auszubildender Food Affairs am Campus Kronberg – Team „Bergiusschule", Frankfurt/Main

„Dieses hohe Niveau hätte ich nicht erwartet. Der Wettbewerb passt einfach perfekt zum Start der Matjes-Saison."

Johannes King, 2-Sterne-Koch & Juror, Söl'ring Hof, Sylt

FOTOS: FRIESENKRONE

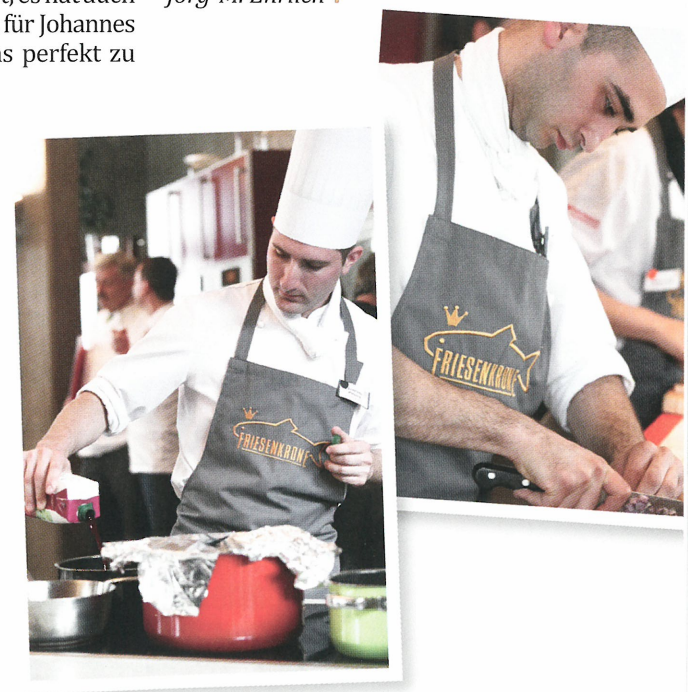
Aufmerksame Juroren: Zur Jury gehörten neben Peter Sikorra (Grand Elysée Hamburg) auch Sternekoch Johannes King (Söl'ring Hof, Sylt), Rainer Puder (Frankfurt/Main), Benjamin Bosse (Bereichsleiter Produktion, Friesenkrone) sowie Johann Grassmugg (Lübeck)

Die Sieger überzeugten die Jury mit einem *Frankfurter Suppenshot* (Sauerkrautcremesuppe mit Matjespraline und einer Rauchessenz) sowie einem Fingerfood-Snack, der die Herkunft des Teams symbolisierte. Als Fingerfood-Komponenten mit Bezug zu Sünde, Verführung und St. Pauli punktete das Siegerduo mit *Der Burger vom Freudenhaus der Liga* (Burgerbrötchen mit einem Matjespatty, Tomatengelee, Gurkenrelish, Meerrettichmayonnaise, Frisée) und *Ein Astra im Herzen von St. Pauli* (Cannelloni vom Astra gefüllt mit Matjes Hausfrauenart auf Kartoffelsalat).

Zur Jury gehörten neben Peter Sikorra Sternekoch Johannes King (*Söl'ring Hof*, Sylt), Rainer Puder (Frankfurt), Benjamin Bosse (Bereichsleiter Produktion, Friesenkrone) sowie Johann Grassmugg (Lübeck). Johannes King war begeistert. „Dieses hohe Niveau hatte ich nicht erwartet. Die Azubis haben nicht nur mit viel Kreativität optisch wunderbare Dinge umgesetzt, es hat auch prima geschmeckt." Matjes ist für Johannes King eines der Produkte, das perfekt zu seiner Philosophie des Kochens im Einklang mit dem Kreislauf der Natur entspricht. „Der Wettbewerb passt einfach perfekt zum Start der Matjes-Saison. Im November hätte ich als Juror nicht mitgemacht, weil ich ein großer Streiter für Regionalität und Saisonalität bin."

Jörg-M. Ehrlich

Auf Platz 2: Paula Ebert (Rocco Forte Villa Kennedy) und Oliver Bödicker (Sheraton Hotel & Towers) vom Team „Frankfurt", die sich über einen Scheck in Höhe von 750 Euro freuen durften



Auf Platz 3: Ioannis Charalampidis und Alexandros Karlessis vom Team „Die zwei Griechen vom Kiez" kamen vom Maritim Airport Hotel Hannover und gewannen einen Geldpreis von 500 Euro