

# Mit der Kochmütze geboren

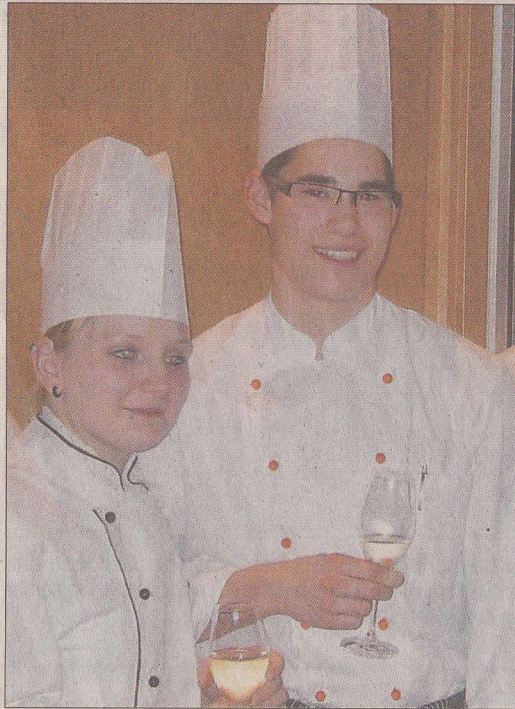
Simon de Groot gewinnt Jugendmeisterschaft der Köche / Nun für die Württembergischen qualifiziert

**Simon de Groot ist der neue Vereinsjugendmeister des Vereins der Köche Schwarzwald-Baar e.V., die Ende Januar 2012 in der Landes-Berufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe Villingen-Schwenningen ausgetragen wurde.**

INGRID KOHLER

**Trossingen.** Der junge Trossinger hat sich damit zur Württembergischen Jugendmeisterschaft am 5. Mai in Villingen-Schwenningen qualifiziert.

Der 19-jährige ist Auszubildender im dritten Jahr im Hofgut Hohen Karpfen in Hausen o.V. und hatte bei seiner ersten Teilnahme vor einem Jahr bereits den respektablen vierten Platz „erkocht“. Simon de Groot konnte es bei der Siegerehrung noch gar nicht fassen „der erste Platz ist für mich eine sensationelle Überraschung“. Sein Preis: ein Ballonflug, gestiftet von der Firma Prohoga. Die Plätze zwei und drei belegten Kevin von der Osten vom Hotel Öschberghof in Donaueschingen und Sonja Eigeltinger vom Schwarzwald-Baar-Klinikum Villingen-Schwenningen. Das Menü des Siegers Simon de



Die Jury hat ihn zum Meister der Vereinsjugend der Köche Schwarzwald-Baar gekürt – Simon de Groot, Azubi im 3. Lehrjahr im Hofgut Hohenkarpfen in Hausen o.V. (rechts) - hier mit der drittplatzierten Sonja Eigeltinger vom Schwarzwald-Baar-Klinikum Villingen-Schwenningen. Foto: Ingrid Kohler

Groot lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen: „Vorspeise: Roulade von der Forelle mit Meerrettichsauce und Tomatenrisotto; Hauptspeise: Crepinette vom Schweinefilet im Pilzmantel mit Cognacsauce, glasierten Karotten, mit Paprikagemüse gefüllte Zucchini und Herzoginkartoffeln; Dessert: Grießflammerie und Windbeutel mit Waldbeerenmousse.“

Die Teilnahmebedingungen bestimmen, dass die Jungköche nicht älter als 23 Jahre und Mitglied im Verband der Köche Deutschlands sind. Vorgelesen ist die Teilnahme im dritten Ausbildungsjahr. Besonders motivierte Jungköche können sich bereits im zweiten Lehrjahr anmelden, so wie dies Simon de Groot bereits im letzten Jahr getan hatte.

Jetzt, im Jahr 2012, war er erneut einer der fünf Teilnehmer, die sich zu

dieser seit mehr als drei Jahrzehnten ausgetragenen Herausforderung stellten, im freiwilligen Wettbewerb eine Prüfungssituation zu bewältigen. „Diese Meisterschaft ist bereits ein guter Test für meine im Juni und Juli stattfindende theoretische und praktische Prüfung gewesen“, erklärt de Groot

Galt es für die „1. Runde“ ein Drei-Gang-Menü für acht Personen zu kochen, unter Vorgabe eines „kleinen Warenkorbs“ (muss verwendet werden) und eines „großen Warenkorbs“ zur freien Schöpfung der kulinarischen Kreativität, steht in der „zweiten Runde“ ein Vier-Gänge-Menü für sechs Personen an. Doch bevor die Zwiebeln geschnitten, die Kartoffeln geschält oder gar die Sahne geschlagen wird, rauchen bei allen Wettbewerben die Köpfe der Teilnehmer bei der Fachtheorie, denn Planung, Kalkulation, Warenkunde und Menüerstellung sind Voraussetzung für ein gutes Gelingen in der Praxis.

Beim Landeswettbewerb im Mai, dessen Sieg mit der Fahrkarte nach Berlin zur Teilnahme um den Achenbachpokal 2012 dotiert ist, kommt für den hochmotivierten Trossinger Koch-Azubi neben maximal elf Konkurrenten erschwerend hinzu, dass lediglich 30 Minuten Zeit bleiben für

die Menüausarbeitung, für den Vereinswettbewerb blieb immerhin Zeit genug mit den entsprechenden Vorgaben des Veranstalters zu üben. „Da hat mich mein Ausbildungsbetrieb ganz toll unterstützt“, freut sich Simon de Groot. „Ich durfte mit meinem Küchenchef Heinz Gackenheim vom Hofgut Hohenkarpfen mehrere Male üben und habe das komplette Menü bereits zubereitet.“ Diese Mühen haben sich gelohnt, sodass Küchenchef Heinz Gackenheim und nicht zuletzt Geschäftsführerin Susanne Ritzi-Mathé – beide sind wie ihr Azubi Trossinger – sehr glücklich sind über den Erfolg von Simon de Groot.

Simon de Groot scheint bereits mit der Kochmütze geboren zu sein, denn bereits als kleinster Junge habe er schon auf dem Stuhl am Herd gestanden, um in den Töpfen zu rühren, erinnert sich seine Mutter Karin de Groot. Ein wenig nachgeholfen hat aber auch Papa Bernard de Groot, der den Beruf des Koches zwar nicht gelernt hat, aber ein Koch aus „Leidenschaft“ ist, sei es bei der sehr erfolgreichen „Küchencrew“ des THW Trossingen wie auch beim Verein der Köche Schwarzwald-Baar und dem der junge Simon stets über die Schulter geschaut hat.