

Auszeichnung „erkocht“

Olympioniken trugen sich ins Goldene Buch ein



Die investierte Zeit und Arbeit wurde mit den Erfolgen bei der Olympiade der Köche wettgemacht, mit dem Eintrag in das Goldene Buch der Stadt erfuhren David Seip, Anna Kaerlein und Philipp Keller (von links) eine zusätzliche Auszeichnung. Foto: Berger

BURGBERNHEIM (cs) – Freizeit wurde während der Vorbereitungszeit zur Mangelware, so beschrieben der Burgbernehmer Koch Philipp Keller und seine Kollegen Anna Kaerlein und David Seip, Meisterin und Meister des Konditor- und Pâtisseries-Handwerks, die zurückliegenden Monate vor der Olympiade der Köche, bei der sie, wie berichtet, mit dem deutschen Team den zweiten Platz in der Gesamtwertung erreichten.

Mit vier Goldmedaillen konnte die Nationalmannschaft punkten, und das bei einer Konkurrenz von insgesamt rund 1600 teilnehmenden Köchen. In ihrer Heimatstadt Burgbernheim wurde den drei Köchen nun eine weitere Ehrung zuteil, sie trugen sich in das Goldene Buch der Stadt ein.

Die letzte Stadtratssitzung in diesem Jahr bot für das seltene Ereignis einen würdigen Rahmen, gleich mehrfach honorierten die Stadträte das Abschneiden der Köche mit Beifall. Dass die Vorarbeit den Mitgliedern der Nationalmannschaft einiges abverlangt hat, daran ließen die drei erfolgreichen Vertreter aus Burgbernheim keinen Zweifel. Zusätzlich zu den regelmäßigen Treffen des deutschen Teams mussten freie Tage geopfert werden, galt es nach der alltäglichen Arbeit, noch weitere Übungseinheiten zu absolvieren.

Rund 180 Stunden, so David Seip, haben er und Anna Kaerlein allein

für die Perfektionierung ihres Schaustücks aufgewandt, und dabei zwischen 60 und 70 Kilogramm Schokolade verarbeitet.

Während sie beide für den „süßen“ Part der Olympiade zuständig waren, und während der Wettkämpfe im Oktober unter anderem ein Dessert für 110 Gäste zubereiten mussten, war Philipp Keller für die „herzhaften“ Mahlzeiten zuständig. Dabei spielte laut Anna Kaerlein neben dem Geschmack der Desserts die Optik eine besondere Rolle, hinzu kamen, so Philipp Keller, die Faktoren Hygiene, Präzision und Innovation der Menüs. Seit Februar (Anna Kaerlein), beziehungsweise Herbst 2007 sind die drei Mitglieder der deutschen Nationalmannschaft, und müssen sich seither immer wieder „beweisen“, wie sie erzählten.

Im Gegensatz zum Gesamtsieger der Olympiade, dem norwegischen Team, erleben die Köche ihren Berufsalltag nicht in der Nationalmannschaft, sondern in verschiedenen Häusern. So ist Anna Kaerlein in einer Schokolaterie in Schwarzach am Main tätig, David Seip unterrichtet an der Kitzinger Berufsschule angehende Konditoren und Bäcker. Gemeinsam betreiben sie die „Grand Cru - Chocolaterie & Pâtisserie“ in Hochbach. Philipp Keller qualifiziert sich derzeit im Bereich Lebensmitteltechnik fort, an den Wochenenden aber verstärkt er das Team im familiären Betrieb in Burgbernheim.