

Der Dinkelsbühler Peter Scharff nimmt an einem nationalen Profi-Kochwettbewerb teil – Sieger fährt zur Weltmeisterschaft

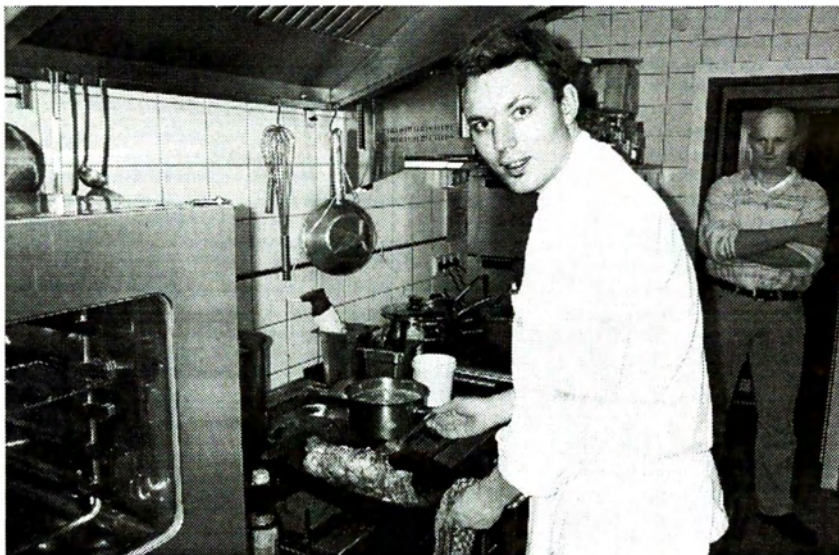
Lammrücken für Eckart Witzigmann und Berti Vogts

In der Jury sitzen neben berühmten Leuten vom Fach auch allerhand „Promis“ bis hin zu Verona Feldbusch – Intensiv-Training

DINKELSBÜHL (bi) – Ob TV-Star Verona Feldbusch und Ex-Bundes-trainer Berti Vogts pochierter Seewolf unter Petersilien-Kaviarhaube mit Meerrettich-Senfkörnersauce mögen? Der Dinkelsbühler Feinschmecker-Koch Peter Scharff wird es bald wissen, denn am heutigen Donnerstag bereitet er in Sindelfingen ein Festmahl, dessen Qualität Prominente aus allen Bereichen des öffentlichen Lebens, vor allem aber Leute vom Fach wie Eckart Witzigmann beurteilen sollen.

„Bocuse d'Or“ heißt der nach Paul Bocuse benannte Koch-Wettbewerb, bei dem der 30-jährige Peter Scharff zusammen mit seinem jungen Kollegen Holger Gehlhar (19) antreten wird. Jedes der 16 Bundesländer stellt ein Team, wobei das Duo aus Dinkelsbühl nicht für Bayern, sondern für Hessen an den Start geht. Der Grund: Im Freistaat hatten sich im Vorfeld zwei Spitzen-Köche für eine Nominierung aufgedrängt, während der nordwestliche Nachbar keinen aussichtsreichen Kandidaten bieten konnte. Die Lösung, Peter Scharff „auszuleihen“, drängte sich auf und wurde umgesetzt.

Das Turnier in Sindelfingen hat den Charakter eines nationalen Koch-Titelkampfes. Der Sieger ist automatisch qualifiziert für die in Lyon stattfindende Weltmeisterschaft, für deren Organisation Paul Bocuse dann höchstpersönlich verantwortlich zeichnen wird. Peter Scharff weiß, dass es sich bei seinen 15 Konkurrenten durch die Bank um Spitzenköche mit viel Erfahrung handelt, und geht die Sache deshalb realistisch an,



Schon im „Trainingslager“ ging es für Peter Scharff zur Sache. Richtig ernst wird es dann heute Abend.
Foto: Binder

wengleich er durchaus an seine Chance glaubt, bei der Jury den besten Eindruck hinterlassen zu können.

Sollte ihm der mit der Auszeichnung „Goldener Bocuse“ verbundene Titel verwehrt bleiben, so wäre auch das Erringen der Silber- oder der Bronzemedaille ein Riesenerfolg für ihn. Vergeben werden bei dem Wettbewerb in Sindelfingen ferner die Prädikate „bestes Fischgericht“ und „bestes Fleischgericht“, die dem Renommee des jeweiligen Trägers ebenfalls äußerst zuträglich sind.

Sportler, die bei Titelkämpfen erfolgreich sein wollen, bereiten sich ge-

zielt auf den entsprechenden Termin vor. Bei Peter Scharff ist das nicht anders. Das „Trainingslager“, das er mit seinem Partner Holger Gehlhar absolvierte, umfasste drei Intensiv-Einheiten, bei denen jeweils unter Ernstfallbedingungen das Wettbewerbs-Menü zubereitet wurde.

Für die Konzeption des Festmahls waren als Ausgangsprodukte Lamm und Seewolf genannt worden. Aus diesen beiden „Rohstoffen“ musste eine Menü-Idee für zwölf Personen entwickelt werden, die innerhalb von fünf Stunden in der Küche zu verwirklichen ist.

Peter Scharff entschied sich im Falle des Fisches für eine pochierte, also letztendlich gekochte Variante. Serviert wird das edle Meerestier unter einer Petersilien-Kaviarhaube mit Meerrettich-Senfkörner-Sauce an mildem Speckflan. Abgerundet wird dieses von einer sogenannten Brandade aus geräuchertem Seewolf und Austern-Ravioli.

Nicht minder hochkarätig hört sich die Zusammenstellung des Fleischgerichtes an. Ein rosa-gebratener Lammrücken im Lauch-Bries-Mantel korrespondiert hier mit glasierter Lammschulter provenzalischer Art, Kartoffel-Sugo-Ravioli, gefüllter Süßzwiebel und Fenchel-Ziegenkäse-Törtchen.

Diese beiden kulinarischen Kunstwerke in einer vorgegebenen Zeit und unter den Augen der Prüfer perfekt kreieren zu müssen, bedeutet größte Anstrengung und setzt ein exaktes Timing voraus. Aus diesem Grund wurde auch ein Zeitplan entworfen, an den sich Scharff und Gehlhar konsequent halten müssen, um nicht ins Schleudern zu kommen. Holger Gehlhar, Koch-Auszubildender im dritten Lehrjahr, ist dabei keineswegs nur Handlanger, sondern muss genauso seinen Part leisten wie Peter Scharff.

Die beiden Dinkelsbühler sind optimistisch, das Festmahl heute Abend in Sindelfingen rechtzeitig fertig zu bekommen. Und sie sind darüber hinaus zuversichtlich, bei der Konzeption des Menüs den richtigen Mittelweg gewählt zu haben, denn die Gourmets unter den Juroren sehen es ungern, wenn die Speisen auf dem Teller vor ihnen zu verspielt oder aber „alte Hüte“ sind.