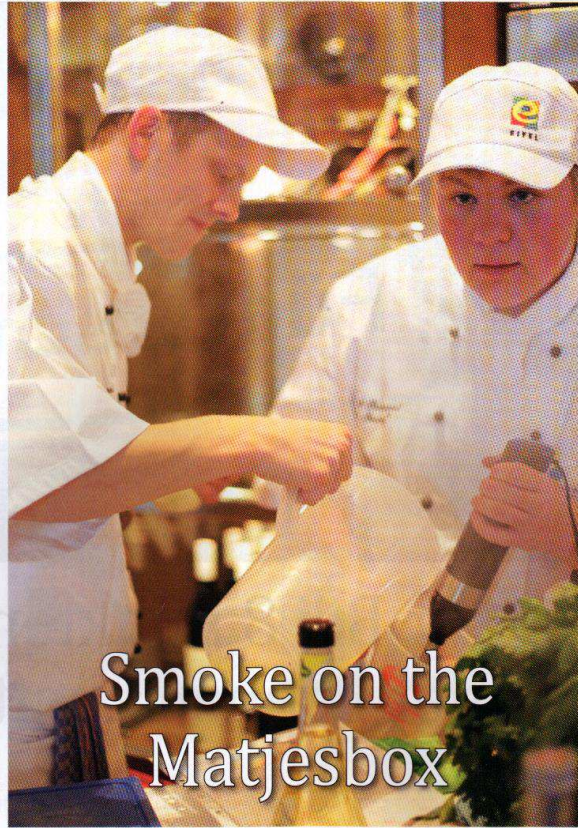


Story

Die Eifel ist auch über ihre Grenzen hinaus für allerlei Köstlichkeiten bekannt. Vom Döppekooche, über die leckeren Obstbrände, bis hin zum Eifelrind oder der Forelle aus Kyll und Prüm - Matjes gehörte bisher nicht dazu. Das haben Kevin Brüntrup und Kevin Müllerstein geändert. Beim neunten Matjes-Wettbewerb in Hamburg haben die beiden Eifeler Koch-Azubis die Silbermedaille gewonnen. Der 18-jährige Kevin Müllerstein ist der Sohn von Helmut Müllerstein, Küchenmeister und Inhaber der traditionsreichen Neroburg in Neroth. Er macht seine Ausbildung im Kucher's Landhotel in Darscheid. Kevin Brüntrup ist 24 Jahre alt und ist Azubi in der Neroburg. Beide gemeinsam haben sich mit einer ausgefallenen Idee für den bundesweit ausgeschriebenen Wettbewerb der Firma Friesenkronen beworben und schafften es mit ihrem Konzept ins Finale der besten drei, das im November des vergangenen Jahres vor einer fachkundigen Jury in Hamburg ausgetragen wurde.

Matjes meets Music

Unter dem Motto „Matjes meets Music“ sollten die Jungköche zu einem Song einen Starter im Gläschen und zu einem zweiten Song einen Hauptgang aus drei kleinen Snacks für 10 Personen zubereiten und anrichten. Zum Forellenquintett hieß die Vorspeise „Matjes trifft Eifelwiesen und Eifelwälder“. Der Matjes wurde dabei mit einer Kabeljauфарce, einem frischen Apfel-Gurken-Salat und Wildkräutern serviert. Zum Hauptgang gab es Tandoori-Kartoffelpuffer mit geräucherter Matjesrolle, die am Tisch – passend zum zweiten Song „Smoke on the water“ - geräuchert wurde. Außerdem einen Kürbis Chip auf einem Charlottentaler mit Tomaten-Matjes, Tomatenchutney und Curryschaum sowie eine Stru-

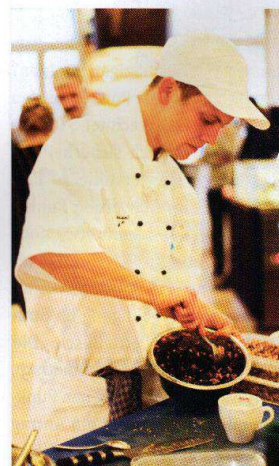


Smoke on the Matjesbox

Zwei Eifeler Koch-Azubis haben in der Fisch-Metropole Hamburg den zweiten Platz beim bundesweiten Matjes-Wettbewerb erkocht. o7 hat dabei den beiden angehenden Köchen über die Schultern geschaut.



Kevin Müllerstein, Koch-Azubi im Kucher's Landhotel begeisterte die Fachjury in Hamburg beim Matjes-Wettbewerb.



Auch Kevin Brüntrup, der in der Neroburg den Beruf des Kochs erlernt, war mit dem 2. Platz beim Matjes-Wettbewerb sehr zufrieden.

delteigrolle mit Sherry-Matjes-Füllung und Dill-Mayonnaise. Die drei Snacks wurden auf kleinen Holzkisten angerichtet, was den Namen der Nerother Kreation er-

klärt. „Smoke on the Matjesbox“ nannten Kevin Brüntrup und Kevin Müllerstein ihre Kreation. Das reichte am Ende zu einem hervorragenden zweiten Platz. „Ich weiß

nicht, wie oft wir alles geprobt und durchgekocht haben“, sagt ein glücklicher Kevin Müllerstein, der in den Wochen vor dem Wettbewerb fast täglich in der Mittagspause von Darscheid nach Neroth pendelte, um mit seinem Partner zu üben.

Großes Engagement

Ohne die Unterstützung seiner Eltern, die den Fahrdienst übernommen hatten und der gemeinsamen Berufsschullehrerin Sonja Kaiser, die sogar die Holzkisten gebaut hat, wäre das alles nicht möglich gewesen. Vater Helmut Müllerstein ist begeistert vom Engagement und Erfolg der Eifeler Koch-Azubis: „Die Art und Weise, wie sich die beiden in die Aufgabe rein gekniet und eigene Ideen entwickelt haben, das war schon toll. Durch die ganzen Vorbereitungen haben sie auch einiges über die Arbeitsorganisation in der Küche gelernt, das ihnen in ihrem Beruf grundsätzlich weiterhilft.“

Titel anvisiert

Auf die beiden Jungköche können wir uns in der Eifel freuen – und nicht nur zur Matjes-Zeit. Die beginnt ja bekanntlich Ende Mai, wenn die jungen Heringe gefangen werden. Die sind besonders mild, weil sie vor Beginn der Fortpflanzungszeit gefangen werden, wenn sie einen besonders hohen Fettgehalt haben und Roggen (Eier der weiblichen Heringe) und Milch (Samen der männlichen Heringe) noch nicht ausgebildet sind. „Die Gewinner hatten ein riesen Team im Hintergrund und waren super professionell organisiert. Von daher können wir mit dem zweiten Platz gut leben“, erinnert sich Kevin Brüntrup und kündigt an. „Aber beim nächsten Mal wollen wir den Titel holen.“