

Mit Dorsch und Hirsch zum Sieg

Fabian Prinz bester Nachwuchskoch der Region

HAMM ■ Fabian Prinz aus Hamm ist der beste Nachwuchskoch der Region. Bei der Meisterschaft des Clubs der Köche in Dortmund wurde der „Denkma(h)l“-Junior auf den ersten Platz gewählt.

Die Aufgabe: „Stellen Sie ein individuelles viergängiges Menü für sechs Personen zusammen.“ Das ist besonders anspruchsvoll, wenn man inmitten einer zehnköpfigen Konkurrentengruppe eine sechsköpfige Fachjury überzeugen muss. Doch der 27-Jährige aus Rhynern bewies das richtige Händchen und zauberte innerhalb der vorgegebenen sechs Stunden ein exklusives Erfolgs-Menü um Fisch (Dorschfilet) und Fleisch (Hirschkeule) herum und wusste damit letztlich zu überzeugen.

Die Kunst des kreativen Kochens verfeinert Fabian Prinz seit fast drei Jahren im „Denkma(h)l“ an der Ostentallee – ein Restaurant mit bemerkenswerter Vorgeschichte: Die „Lehr- und Trainingsgastronomie der Malteserwerke“ wurde Ende 2016 in die „Restaurant-Bibel“ Guide Michelin aufgenommen. Im Jahr zuvor hatte Chefkoch Alexander Hoppe die Vox-Fernsehkochshow „Game of Chefs“ gewonnen und damit bundesweit viel Aufmerksamkeit auf den Betrieb gelenkt.

Hoppe ist Prinz' wichtigster Mentor, weiß Christiane Brelx aus dem „Denkma(h)l“-Team. Der Azubi habe zwar ohnehin eine „große Leidenschaft für das Handwerk Kochen“, doch durch den Einfluss des Profis habe sich das nochmals stark gesteigert. Seine derzeit drei Azubis sporne Hoppe als „Chef de Cuisine mit kreativ-geduldiger Hand zu Geschmacksexplosionen auf dem Teller an“, wie Prinz' Mutter Christiane stolz erzählt.

Bei dem Wettbewerb in Dortmund, der zum 37. Mal vom „Club der Köche“ ausgerichtet wurde und sich an die Ausbildungsbetriebe im großen IHK-Bezirk Dortmund richtete, trat Prinz als einer von zehn Azubis des dritten Lehrjahres an. Während der gesamten Zeit von der Vor- und Zubereitung bis zum Speisen waren die Jurymitglieder präsent. Mehrere dut-



Fabian Prinz, Koch-Talent aus Hamm. ■ Foto: Prinz

Das Siegermenü

1. Gang:

Salat von der roten und gelben Bete mit Ingwer, Zitronen-Creme-fraiche und marinierten Gurken

2. Gang:

Gebratenes Filet vom Dorsch an Thymianschaum, dazu Spitzkohl und dreierlei Schwarzwurzeln

3. Gang:

Geschmorte Hirschkeule an Balsamico-Pflaumensoße mit gebratenem Spinat und Süßkartoffelpüree

4. Gang:

Mandelkrokant Parfait und Mousse von der Orange mit Sauerkirschgel unter einem Mandel-Hippengebäck

zend weitere Gäste durften die Gerichte später kosten.

Worauf kam es bei der Präsentation primär an? Einerseits natürlich auf „das perfekte Timing“, sagt Bianca Overkamp, Vorsitzende des Clubs der Köche. Andererseits aber auch auf ein „ausgewogenes Verhältnis von Einkaufs- und Verkaufspreis. In der Restaurantküche ist die Arbeit oft kleinteilig – beim Wettbewerb müssen die Auszubildenden globaler denken, auch an viele Kleinigkeiten“.

Übrigens: Auch zuhause kocht Fabian Prinz „so oft es geht“ frisch. Aber, so ergänzt er augenzwinkernd: „Manchmal gibt's nach einer anstrengenden Schicht nichts Besseres als eine Handvoll pappiger Cheeseburger vom ‚goldenen M‘...“ ■ han