



Hatten eine Menge Spaß bei ihrem Kochwettbewerb: die Kandidaten Sandro Bauer, Thomas Kohlhepp und Dr. Gerhard Hopp (von links). Fotos: Schmelber

## Kaplan gewinnt das Promi-Kochen

**FURTHER MESSE** Thomas Kohlhepp, Schirmherr Dr. Gerhard Hopp und Bürgermeister Sandro Bauer bewiesen sich am Herd.

VON HANS SCHMELBER

**FURTH IM WALD.** Viele Zuschauer sind am Montagnachmittag ins Event-Zelt der Further Messe gekommen, um sich die Kochshow anzusehen. Meisterkoch Franz Weinfurter junior führte so gekonnt durch den Kochnachmittag, als hätte er sein Leben lang nichts anderes gemacht. Gefordert waren als Kandidaten des Wettbewerbs Bürgermeister Sandro Bauer, Kaplan Thomas Kohlhepp und MdL Gerhard Hopp, Schirmherr der Messe.

Weinfurter gab den drei Protagonisten Tipps für die Vor- und Zubereitung, half ihnen beim Drapieren der Zutaten, stellte nebenbei Quizfragen und erklärte dem Publikum, was gerade am und um den Herd passierte. Moderiert wurde die Kochshow zusätzlich von Steffi Decker und Manuel Jarosch. An der Filmkamera stand Philipp Decker, das Ganze wurde auf Großleinwand übertragen.

Der Wettbewerb spielte sich unter den Augen einer aufmerksamen Jury ab. „Drei Mädels vom Stadtrat“ stellte

Mitorganisatorin Conny Decker vor. Wera Müller, Marie-Luise Schneider und Andrea Pohmer beobachteten die drei Köche bei der Zubereitung, durften alles probieren und mussten ihre Bewertung abgeben.

Auf der Bühne war ein komplette Küche aufgebaut, zur Verfügung gestellt von Möbel Brückl aus Cham. Die Utensilien stammten aus dem Gasthof „Zum Bay“, der Heimat des Meisterkochs. Kurz vor dem Start erklärte Weinfurter den drei Köchen die vorbereiteten Zutaten, das Geschirr und Töpfe, was auf sie zukommt, was man erwartetet und gab schon einige Tipps. Selbstverständlich hatte jeder Koch sein eigenes Schneidebrett, Messer, Kochtopf, Pfanne und Geschirr.

### Salatsträußchen und Spargel

Es galt zunächst, weißen Spargel zu schälen und bissfest zu kochen. Grüner Spargel sollte gebraten werden. Angerichtet werden mussten dazu Salatsträußchen in Gurkenstücken. Dazu benötigt wurde eine Sauce Vinaigrette, aus den entsprechenden Zutaten selber hergestellt, und zum Abschluss galt es noch, ein poschiertes Ei zuzubereiten. Keine so leichte Aufgabe, wie sich herausstellte. Speziell das Salatsträußchen erforderte Kreativität, und bereits hier zeigte sich schon deutlich, dass Kaplan Thomas Kohlhepp, was den Umgang mit Kochzubehör, Fanta-

siem beim Erstellen der Vinaigrette und bei Ideen zur Aufbereitung auf den Teller betrifft, die Nase vorne hatte.

Der Grüne Spargel zeigte sich bei Sandro Bauer schon etwas dunkel, und den weißen Spargel von Gerhard Hopp bemängelte die Jury später, weil schlecht geschält. Die Vinaigrette vom Kaplan war mit kleinen Paprikastücken und Kräutern zubereitet. Die von Gerhard Hopp glänzte durch gut zwei Drittel Öl, wie Weinfurter bemerkte. Das Poschieren der Eier bereitete allen Dreien Probleme, und nur unter Hilfestellung des Meisterkochs, der vorsichtshalber schon für jeden zwei Eier mitgebracht hatte, gab es einigermaßen vorzeigbare Ergebnisse.

Der Stress für die drei Protagonisten wurde zusätzlich erhöht, denn Weinfurter stellte immer wieder eine Quizfrage, deren schnelle Beantwortung in die Punktevergabe mit einfluss. Auch hier präsentierte sich Kaplan Kohlhepp mit der höchsten Punktzahl.

Dann sahen alle den drei Jurymitgliedern zu, wie sie pro-

bierten und welche Mienen sie dabei machten. Die Teller waren mit A, B, und C deklariert, so dass keine der drei Frauen wusste, von wem die Sachen zubereitet waren. Sie probierten aufmerksam, verzogen keine Miene und notierten fleißig auf dem Bewertungsbogen. Dann endlich erfolgte die von allen mit Spannung erwartete Beurteilung, aus der Kaplan Kohlhepp mit Abstand als Sieger hervorging.

### Blumen und Schürzen

Belohnt wurden alle drei von Brigitte Hahn, Vorsitzende des Messevereins. Sie hatte für die drei Damen der Jury einen Blumenstrauß als Dankeschön dabei, und jeder der drei Teilnehmer erhielt eine Schürze, um für weitere Kochübungen ausgestattet zu sein. Verabschiedet wurde das Team des Promikochens mit dem Applaus des begeisterten Publikums. Last but not least erfolgte im Anschluss noch die Ziehung der Gewinner, die am Gewinnspiel teilgenommen hatten. Lukas Hahn, Enkel der Messechefin, übernahm das zusammen mit Moderator Manuel Jarosch.

→ Weitere Bilder gibt es unter [www.mittelbayerische.de/cham](http://www.mittelbayerische.de/cham).

Schirmherr Dr. Gerhard Hopp beim Spargelschälen



### IMPRESSIONEN VON DER KOCHSHOW



► **Einführungsrunde:** Koch Franz Weinfurter junior (li.) bereitete seine Kandidaten, Bürgermeister Sandro Bauer, Schirmherr Dr. Gerhard Hopp und Kaplan Thomas Kohlhepp (v. li.), auf den Wettbewerb vor.



► **Beim Kochen:** MdL Dr. Gerhard Hopp bereitet hier gerade Salatsträußchen zu. Er macht vor allem guten Wurstsalat, sagte der Schirmherr der Further Messe über seine Kochkünste.



► **In Aktion:** Bürgermeister Sandro Bauer rührt hier gerade eine Vinaigrette an. Er verlässt sich in Sachen Kochen auf seine Frau Tanja, sagte er, die er als sehr gute Köchin bezeichnete.



► **Die Jury:** Die Stadträtinnen Marie-Luise Schneider, Andrea Pohmer (von links) und Wera Müller bildeten die Jury und bekamen dafür zum Dank am Ende der Kochshow einen Blumenstrauß.



► **Das Gewinnspiel:** Es gab fünf Essensgutscheine im Wert von zehn bis 50 Euro zu gewinnen: 1. Preis Walter Hofmann, 2. Silvia Reitmeier, 3. Monika Heigl, 4. Alfons Schönberger und 5. Monika Macht. (fsh)