

# Fieberhafte Arbeit rund um die Uhr

Junge Burgbernerin nahm an internationalem Kochwettbewerb in Chicago teil

**BURGBERNHEIM** – An einer kulinarischen Weltmeisterschaft in Chicago, der American Culinary Classic 2007, hat Anna Kaerlein aus Burgbernheim Ende Mai teilgenommen und ist mit zwei Silbermedaillen heimgekehrt. Die Konditormeisterin schuftete bei dem Wettbewerb zusammen mit zehn Kollegen aus ganz Deutschland, der Nationalmannschaft der Köche Deutschlands. „Auch wir bilden eine Nationalelf“, flacht Anna. Vier Tage Stress bedeutete das für die 27-Jährige, aber auch interessante Erfahrungen und Herausforderungen.

Schwierig war es alleine schon, an die benötigten Lebensmittel heranzukommen, erzählt sie. Aus Deutschland durfte das „German National Culinary Team“ diese aus Seuchenschutzgründen nicht mitbringen. „Aber Sahne und Milch

sind in den USA ganz anders, entweder sehr fettarm oder mit hohem Fettgehalt“, berichtet sie von den unerwarteten Schwierigkeiten. Auch die Gelatine barg unbekanntes Risiko: Ob die Bindekraft ebenso groß wie bei deutschen Produkten war, musste die junge Frau erst herausfinden.

Auf Zitterpartien dieser Art hätte das deutsche Team nur zu gerne gerne verzichtet, war die Anspannung doch auch ohne diese Unbekannten enorm. „Natürlich ist manches schief gelaufen, das gehört dazu“, meint die Burgbernerin. Beispielsweise wurde ein süßes, einen halben Meter hohes Schaustück in Form eines Seepferdchen nicht in der festgesetzten Zeit fertig.

Die American Culinary Classic findet im Rahmen der National Restaurant Association (NRA) Hotel & Motel Show 2007 statt. Mit mehr als 73000 Besuchern aus 110 Ländern sowie über 2000 Ausstellern gilt die NRA-Show als bedeutendste Gastronomie- und Food-Messe Nordamerikas. In Chicago stand sowohl die Warme Küche mit Live-Kochen als auch die Kalte Plattenschau auf dem Programm.

Mit dem erzielten fünften Platz unter zwölf teilnehmenden Nationalteams aus aller Welt – beispielsweise auch aus Neuseeland und Malaysia – waren die deutschen Teilnehmer recht zufrieden. „Wir gehörten durchwegs noch zur Spitzengruppe, die sich bei den erreichten Punkten nur wenig voneinander unterscheiden“, stellt Anna

Kaerlein fest. Zudem sind die Deutschen ein Team, das sich in ehrenamtlicher Arbeit auf den Wettbewerb vorbereitet. Andere Länder schicken Teilnehmer in die Ausschreibung, die das Hauptberuflich machen, erzählt sie. Das Rennen bei der Weltmeisterschaft machte übrigens – nicht ganz überraschend – die Schweiz, den zweiten Platz nahm Kanada ein, den dritten Norwegen, Viertes wurde der Gastgeber, die USA.

Wie kommt eine Abiturientin mit recht guten Noten dazu, Konditorin – oder nach internationaler Bezeichnung Pâtissier – zu werden? „Ich wollte das unbedingt und liebe meinen Beruf sehr, ich hab es mir nicht ausreden lassen. Und gute Fremdsprachenkenntnisse, vor allem Französisch und Englisch, sind natürlich von Vorteil“, sagt Anna. Nach der Konditorlehre in Frankfurt ist sie beruflich schon ziemlich herumgekommen, hat in der Schweiz und in Frankreich gearbeitet. In St. Moritz war sie Chefpâtissier in einem Fünf-Sterne-Hotel, in Frankreich hat sie als Chocolatier einiges dazugelernt. „Man muss ins Ausland, zumindest immer wieder den Betrieb wechseln, um sich weiterzuentwickeln“, erklärt sie.

## Monatelang geübt

Für die Mitgliedschaft im „National Culinary Team“ wird man im Allgemeinen vorgeschlagen, so war es auch bei Anna Kaerlein. Sie ist erst seit einem Jahr dabei, somit eine von den Neulingen. Die Vorbereitung auf den Wettbewerb in Amerika bedeutete alle zwei Wochen „Training“, wobei sich das Team irgendwo in Deutschland traf. Der zeitliche und kräftemäßige Aufwand war also hoch. „Ich hatte monatelang nie wirklich frei“, stellt Anna klar. „Und mein Arbeitgeber, das Café Krüger in Ochsenfurt, hat natürlich meine Teilnahme an dem Wettbewerb unterstützt, mir immer dann Urlaub und freie Tage gegeben, wenn ich sie brauchte.“

Verschiedene Dessertteller hat sie für den Wettbewerb vorbereitet. Da gab es beispielsweise eine Duo-Mousse mit Earl-Grey-Crème Brûlée und Limettentörtchen. Trotz all der



Glücklich über den fünften Platz: Seinen Trainer nimmt das German National Culinary Team nach der Siegerehrung gemeinsam freudestrahlend auf den Arm. Anna Kaerlein aus Burgbernheim ist die Vierte von links. Foto: Privat

süßen Köstlichkeiten – ein Zuckerschlecken war der Aufenthalt in Chicago keineswegs. „Wir hatten alle mit der Zeitverschiebung zu kämpfen, haben jeweils 12 bis 18 Stunden am Stück gearbeitet, einmal sogar mehr als rund um die Uhr, 27 Stunden. Da stopft man sich einfach mal Schokolade rein, um wieder einen Energieschub zu kriegen, um leistungsfähig zu bleiben.“ schildert Anna die Strapazen des Wettbewerbs. In Chicago, beim Blick auf die Passanten auf der Straße, hat sie schockiert, wie übermäßig dick manche Amerikaner sind.

Als Pâtissier liebt sie es dennoch verständlicherweise nicht gerade fettarm und leicht, ist Fett doch ein wichtiger Geschmacksträger. „Lieber selten zuschlagen und dann etwas richtig Gutes“, lautet Annas Devise.

Ein weiteres kulinarische Ereignis,



Solche feinen Köstlichkeiten bereitete Anna Kaerlein für den Wettbewerb in Chicago zu. Foto: Privat

an dem sie mit dem Nationalteam der Köche mitwirkte, ist das Sommerfest des Bundespräsidenten mit zirka 3000 Gästen am gestrigen Freitag. „Das ist viel spannender als der Wettbewerb, das macht einfach nur Spaß“, freut sich die junge Konditormeisterin vor ihrem Einsatz im Schloss Bellevue. GABRIELE GRASSL



Anna Kaerlein musste für ihre Silbermedaillen viel tun: „Für das Training ging monatelang meine Freizeit drauf.“ Foto: Grassl

## Aktuelles in Kürze

### Wasser wird abgestellt

**MARKTBERGEL** – Am Dienstag, 10. Juli, wird in der Zeit von 8.30 bis 15 Uhr das Wasser in Marktbergel abgestellt. In dieser Zeit finden Arbeiten an der Wasserversorgung statt.

### Heute Abend Jazzkonzert

**IPSHEIM** – Ein Konzert mit der „Franconian Jazzband“ findet heute Abend und nicht wie irrtümlich gemeldet am 8. Juli, ab 19 Uhr, bei Weinbau Heindel in Ipsheim statt. Fortgesetzt wird das Hofschoppenfest am morgigen Sonntag ab 11 Uhr. Zur Unterhaltung der Gäste spielen die „Neustadt Schrammeln“.

### Kindergarten Regenbogen feiert

**STEINACH** – Am Sonntag, 8. Juli, findet zum 25-jährigen Bestehen des Kindergartens „Regenbogen“ um 10 Uhr im Festzelt in Steinach-Bahnhof ein Gottesdienst statt. Die Gottesdienste in den Kirchen in Mörlbach und Steinach entfallen aus diesem Grund. Zum Zeltgottesdienst sollen Kinder ein Kuscheltier mitbringen.

## Sorgenkind heißt Raps

Regen kommt aber den Rüben sehr zu Gute

**BAD WINDSHEIM (gse)** – Mit gemischten Gefühlen dürfte so mancher Landwirt derzeit zum Himmel blicken, wenn wieder einmal dunkle Regenwolken aufziehen. Denn zum einen tut der nasse Segen von oben in manchen Bereichen gut, während beim Getreide eigentlich Sonnenschein von Nöten ist.

„Das Sorgenkind zur Zeit ist der Raps“, sagt Werner Tyrach vom Bayerischen Bauernverband. Er ist mittlerweile schon weit gediehen, so dass bei heftigen Regenfällen die Gefahr droht, dass die Körner aus den Schoten herausgeschlagen werden und zu Boden fallen. Zeit zur Ernte wäre es nach Einschätzung des BBV-Kreisgeschäftsführers auch bei der Wintergerste. Auf manchen Standorten, wo es besonders stark regnet, könne man mittlerweile sehen, dass sich die Halmspitzen schon bedenklich nach unten neigen. Die ersten Wintergerstenbestände seien schon gedroschen, jetzt seien dringend 14 Tage Sonnenschein erforderlich, damit auch die restliche Ernte eingefahren werden kann.

Auf der anderen Seite profitieren andere Feldfrüchte von der nassen Witterung, wie Tyrach weiß. So steht der Mais zur Zeit sehr unterschiedlich. Während ein kleinerer Teil schon während der langen Trockenperiode im Mai aufgegangen ist, war dies beim überwiegenden Teil erst nach den ersten kräftigen Niederschlägen der Fall. „Dem Mais bekommt der jetzige Regen sehr gut“, weiß der Landwirtschaftsexperte. Dies gelte aber auch für die Hackfrüchte wie Zuckerrüben oder Futterrüben. Auch diese könnten mit dem derzeitigen Regen nur noch gewinnen.

Zufrieden dürften zur Zeit auch die Landwirte sein, die auf Grünfütter fürs Vieh setzen. Der zweite Schnitt von den Wiesen sei zum größten Teil schon in die Silos eingebracht, und das Gras für den dritten gedeihe bei den anhaltenden Niederschlägen prächtig, weiß Tyrach.

Da auf dem Markt Getreideknappheit herrscht, haben sich die Landwirte heuer auf steigende Preise gefreut. Jetzt könnte es beim



Für eine gute Weizenernte hoffen die Landwirte jetzt auf einen längeren Zeitraum mit viel Trockenheit und Sonne. Foto: Selg

Weizen jedoch sein, dass es ihnen die Ernte verregnet. Er sei zwar noch nicht ganz reif, aber länger als drei Wochen dürfte das nasse Wetter nicht mehr anhalten, erklärt Tyrach, „ansonsten bekommen wir gewaltige Probleme“. Zumindest müssten die Landwirte dann Qualitätseinbußen in Kauf nehmen, so der BBV-Geschäftsführer.

9. bis 20. Juli 2007 Ausstellung

# Faszination Süßwasserwelt

Entdecken Sie den Lebensraum Süßwasser live im Brücken-Center!

In 9 Großaquarien präsentieren wir über 1000 exotische, knallbunte Süßwasser- und Neofische. 30 Arten können Sie bewundern, darunter Riesenkrabben in attraktiven Farben, farbenfrohe Flusskrebse und transparente Glasgarnelen. Eine besondere Faszination geht von den gefräßigen und aggressiven Piranhas aus, die auch während der Fütterung zu erleben sind.

„Unglaublich, wie schnell die Piranhas alles verputzen!“

[www.bruecken-center.de](http://www.bruecken-center.de)

10 Jahre

Brücken-Center  
Ansbach



Daniel, Flachsländer