

Fast hat sie den Bogen raus. Anna Kaerlein jongliert mit den Fingern der rechten Hand ein Tütchen, das sie mit der linken Hand knapp über dem rosa Petit Four schweben lässt und in winzigen Bewegungen zu Schleifen führt. 142, 143, 144 – um den Mikroschwing perfekt hinzubiegen, braucht die Konditormeisterin Ruhe, Geduld und Wiederholungen, bis das Handgelenk zitternd nach einer Pause verlangt.

Die wird gewährt, allerdings nur kurz, dann setzt sich die 28-Jährige wieder an den Küchentisch und schwingt voll konzentriert weiter. Ehrgeiz und Teamgeist sind es, die sie vorantreiben. Denn Kaerlein ist als Pâtissier Mitglied der deutschen Nationalmannschaft der Köche. Und die möchte bei der Olympiade ihres Handwerks in Erfurt Medaillen abräumen.

Im 13-köpfigen Nationalteam wird Perfektion großgeschrieben. „Patzer sind im Wettkampf so gut wie nicht zu korrigieren“, sagt die Meisterin der süßen Schule, die gerne Gold in die Backstube der Pralinenmanufaktur „Art of Chocolate“ hängen möchte, wenn sie dort direkt nach der Olympiade als Produktionsleiterin startet. Perfektion sieht hier filigran aus: Schokoplättchen so dünn, dass sie bei der Berührung fast schmelzen, karamellige Zuckerfäden zart verschlungen, ein Löcherdekors in Krokantplättchen. 145, 146, 147 – die Feinmotorik der Finger wird auf Hochleistung getrimmt.

Unter allen internationalen Wettkämpfen ist die Olympiade den Köchen der wichtigste. Denn sie bringt in diesem Jahr 32 Mannschaften in die gläsernen Küchen der Erfurter Messehallen. An deren Fenster drängen Kollegen und Feinschmecker, und zwischen deren Arbeitsplatten und Herden bewegt sich die internationale Jury unauffällig-auffällig. 110 Drei-Gänge-Menüs sind Pflicht, die Juroren greifen sich im Service Teller heraus – und kosten. Gepunktet werden Arbeitsabläufe und Aroma, die Wahl der Waren und das Dekor.

Die Köche und Konditoren sind im Sportlerjargon keine Amateure. Sie machen ihren Beruf zum Vollzeit-hobby, bauen Backformen, entwerfen Kochgerät, diskutieren über Produkte, kreieren schließlich das Menü.

Die ehrenamtlichen Aktiven brauchen die Präzision und die Ausdauer von Zehnkämpfern. „Zu Hause ist mein PC das Trainingsgerät“, erzählt Teamkapitän Sebastian Schulze. „Und auf der Arbeit habe ich das Gourmetstüberl.“ Dort, im 14-Plätze-Restaurant des Hannoveraner Hotels Mercure Atrium, wird gekocht, wenn Gäste reservieren, und serviert, was Schulze ansagt.

Eine Karte gibt es nicht. Von den Trüffel-Linsen über Steinbuttfilet bis zum Rehrücken mit Gänsestopfleber im Brotmantel kommt auf den Tisch, was Schulze gerade auf Olympia-Niveau übt. „Ich muss herausfinden, wie sich ein Produkt verhält“, sagt er. „Im Wettkampf geht es um die Nuance zwischen sehr gut und perfekt.“

Also wird der Brotteig wieder und wieder ausgebacken, mal fügt er Mehl, mal Wasser hinzu, die Temperatur wird um halbe Grade verändert, die Backdauer wird justiert, bis das Brot schön braun und knusprig aus dem Ofen kommt. Vom heimischen PC geht per E-Mail und mit freudigem Bangen ein Werk-Foto zu Teamchef Uwe Scotland. Der Berliner Küchenmeister und Mensa-Leiter des Oberstufenzentrums Gastgewerbe mit 7 000 Schülern nimmt die Kritik des Jurors vorweg und verlangt: noch mehr Perfektion im Braunton.

Das Ferntraining ist für die Köche und Konditoren so wichtig, weil sie sich nur alle paar Wochen für ein knappes Wochenende treffen. Das letzte Trainingslager Mitte September in Erfurt war gleichzeitig die Generalprobe. Gekocht wurde fast unter Wettkampfbedingungen: Geheim blieben die Rezeptur der einzelnen Gänge und welche sechs Teammitglieder am 20. Oktober in der Glasküche an den Start gehen – fünf Stunden lang unter den Argusaugen der Juroren.

Beim Test regiert die Stoppuhr. Es gilt, Tomaten in extrem hohem Tempo auszulösen und doch die Ruhe zu bewahren. „Konzentration und Harmonie, das ist alles, was man sehen darf“, sagt Trainer Scotland. „Da hilft nur üben, üben, üben.“ Also 148, 149 150. **Ruth Lemmer**



Restaurant der Nationen

Vom 18. bis zum 23. Oktober wird Erfurt Olympiastadt. Auf der Messe kochen **32 Nationalmannschaften** um Gold. Die Favoriten kommen aus Schweden und Singapur, aus der Schweiz – und aus **Deutschland**. Während Besucher die Schau der kalten Platten nur bewundern dürfen, können jeweils 100 Gäste im „Restaurant der Nationen“ die Wettkampfmenus verspeisen. Mit Glück erwischt man das **Goldmedaillen-Menü**. Einheitspreis: 39 Euro. www.olympiade-der-koeche.de

Olympia kocht

Aus den Ringen werden Kochdüfte, die **Athleten** tragen weiß: In Erfurt geht es um **Gold** am Herd.