

# Markgröningen auf glänzendem Parkett

Deutschland-Entscheid des Prix Culinaire Pierre Taittinger in Berlin: Titel für Matthias Striffler aus Baden-Württemberg

■ AHGZ, 27.8.05 / blu

BERLIN Wettbewerb mit Grandezza: Das Deutschland-Finale des 39. Prix Culinaire Pierre Taittinger, das bereits zum dritten Mal in Berlin stattfand, hatte seinen Spielort im Reichstagsgebäude – und zwar in der Hauptküche der Käfer Berlin-Gastronomie. Der vor 39 Jahren von Claude Taittinger zu Ehren seines Vaters Pierre, Gründer

Anzeige

Beilagen (ohne Farce) und eine in der Sauciere servierte Champagner-Sauce. Ein zweites Wettbewerbsgericht, das vor Ort zubereitet werden musste, hatte Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann vorgegeben: gefülltes Kalbskotelett mit Chicorée und Kartoffelstrudel.

Eine 12-köpfige hochkarätige Jury, darunter Jörg Müller, Wolfgang Dubs, Klaus-Peter Lumpf, bewertete die

des Champagnerhauses Taittinger in Reims, ins Leben gerufene Wettbewerb gilt noch heute als der anspruchsvollste Nachwuchs-Köchewettbewerb. Zwischen 24 und 39 Jahre alt müssen die Profis sein, mindestens acht Jahre den Beruf ausüben, internationale Erfahrungen besitzen und in Deutschland in erstklassigen Häusern arbeiten, um zu diesem Entscheid zugelassen zu werden. Gekocht wird – unter anderem – mit Champagner.

Für die diesjährige Schlussrunde qualifiziert hatten sich von 37 Bewerbern sechs Kandidaten. Gleich zwei berufspraktische Aufgaben galt es zu lösen. Gefordert war von den Franzosen ein Rezept für die Zubereitung eines ganzen 3,5-Kilogramm-Barschs (mit Kopf), farciert mit Hummer-Mousseline, sowie zwei frei gewählte

Leistungen der jungen Köche-Elite. Größtmögliche Objektivität garantieren zwei französische Beobachter.

Bei einem von Sterne-Koch Matthias Buchholz, Küchenchef des Gourmetrestaurants First Floor im Luxushotel Palace kreierte Diner im festlich geschmückten Ballsaal nahmen am Abend des Wettbewerbstages Virginie, Taittinger, Tochter von Claude Taittinger, sowie Jury-Präsident Pierre Pfister aus München die Siegerehrung vor.

Auf Platz 1 kam Matthias Striffler mit seinem Wolfsbarsch, gefüllt mit europäischem Hummer, Estragon-Champagner-Sauce und den Beilagen gegrillte Steinpilze mit Kräuter-Mie de pain gratiniert, Polenta-Pancetta-Taler sowie braisierte Poivraten in Noilly Prat und Schmorgemüse, gebratenen



Beim Deutschland-Wettbewerb des 39. Prix Culinaire Pierre Taittinger 2005 siegte der junge Küchenmeister Matthias Striffler aus Baden-Württemberg. Er ist Küchenchef im elterlichen Betrieb Herrenküferei in Markgröningen. Foto: Blumenthal

grünen Spargelspitzen und getrockneten Tomaten. Der 36-Jährige wird am 29. November Deutschland beim Internationalen Finale in Paris vertreten. Auf Platz 2 folgte Tobias Lichy, Platz 3 belegte Stefan Hermann. Alle Teilnehmer erhielten außer einem Pokal jeweils eine Magnumflasche Champagner Taittinger, die drei Erstplat-

zierten dazu noch eine Geldprämie. Als ganz besondere Auszeichnung empfanden Jurymitglieder und Wettbewerbsteilnehmer schließlich die von Betriebsleiter Käfer Berlin, Jan Becker, und Küchenchef Detlev Schmidkunz ermöglichte Besichtigung des Deutschen Bundestags samt Reichstagskuppel.