

AUSZEICHNUNG / Matthias Striffler überzeugt renommierte Koch-Jury

Saftiges Kotelett bringt den Sieg

Markgröninger gewinnt Deutschland-Finale des Prix Culinaire – Auch sein Barschgericht verwöhnt die Gaumen

MARKGRÖNINGEN. Der Küchenchef der „Herrenküferei“ am Marktplatz, Matthias Striffler, darf sich künftig mit einer besonderen Auszeichnung schmücken. In der vergangenen Woche setzte er sich gegen fünf Konkurrenten bei der deutschen Ausscheidung für den Prix Culinaire Pierre Taittinger in Berlin durch. Striffler wird nun im November beim internationalen Finale des bekannten Kochwettbewerbes in Paris antreten.

Vor 39 Jahren wurde der Prix Culinaire von Claude Taittinger zu Ehren seines Vaters Pierre ins Leben gerufen. Pierre Taittinger gilt als der Gründervater der berühmten Champagnerdynastie aus dem französischen Reims. Nachwuchsköche zwischen 24 und 39 Jahren haben hier Gelegenheit, ihre Kochkünste auf nationalem und internationalem Parkett unter Beweis zu stellen.

Zunächst war Striffler von seiner Teilnahme wenig überzeugt und ließ sich von einer Bekannten mehr oder weniger dazu überreden, die erforderlichen Bewerbungsunterlagen auszufüllen. Die Voraussetzung einer mindestens achtjährigen Berufserfahrung war für den 36-Jähri-

gen kein Problem. Zwar war der Beruf des Kochs kein kindheitlicher Wunschtraum, doch mit dem Beginn seiner Ausbildung in Brenners Park-Hotel in Baden-Baden gewann Striffler immer mehr Freude am Umgang mit Töpfen und Kochlöffel.

Nach seiner Lehrzeit sammelte er Erfahrungen in Großbritannien und Frankreich, bevor er 1997 in die Heimat zurückkehrte und mit seinen Eltern zunächst im Gasthof „Ochsen“ in Tamm wirkte. Seit 2001 gibt er in der Küche der Markgröninger „Herrenküferei“ den Ton an und sorgt für eine reichhaltige Auswahl auf der Speisekarte.

Seine Fantasie ließ Matthias Striffler auch bei der Kreation seines preisgekrönten Gerichts spielen. Einen 3,5 Kilogramm schweren Wolfbarsch sollten die Bewerber im Ganzen in ihren heimischen Küchen zubereiten, um von ihrem fertigen Gericht ein Foto mit dem entsprechenden Rezept einsenden zu können. Danach wählten die Jury-



Zuerst wird abgeschmeckt: Sieger-Koch Matthias Striffler aus Markgröningen. Foto: Martin Kalb

mitglieder die Teilnehmer am Deutschland-Finale aus.

In Berlin nun war die Küche des Käfer-Restaurants im Reichstag Ort des Geschehens. Dort servierte Striffler neben dem Barsch mit Hummermousseline und Cham-

pagnersauce auch ein gefülltes Kalbskotelett mit Kartoffelstrudel und Chicorée. „Später habe ich erfahren, dass bei mir gerade das Kotelett den Ausschlag für den Sieg gab. Es sollte rosa und saftig gegart sowie die Farce-Füllung nicht zu

dick aufgetragen werden“, plaudert der Markgröninger Spitzenkoch aus dem Nähkästchen.

Die Zubereitungszeit von vier- bis fünf Stunden für das Fischgericht und fünf Stunden für das Kotelett bereitete Striffler Schwierigkeiten, da die Küche im Reichstag für ihn ungewohnt war, und er sich dort erst zurecht finden musste. „Hin und wieder musste ich auch improvisieren, aber jeder hat so seine Geheimtipps. Der Sauce habe ich beispielsweise vor dem Servieren nochmals einen Schuss Champagner hinzugefügt, um den spritzigen Geschmack zu erhalten“, blickt Striffler zurück.

Im November nach Paris

Der dreizehnköpfigen Jury um die bekannten Küchenchefs Pierre Pfister und Eckart Witzigmann schmeckten die Gerichte des Markgröningers am besten und sie trauen ihm beim Internationalen Finale am 29. November in Paris viel zu. Dann will Striffler gegen die Sieger aus neun europäischen Ländern sowie aus Japan die internationale Krone des Prix Culinaire Pierre Taittinger 2005 nach Markgröningen holen. *Michaela Glemser*