Der Burger vom Freudenhaus der Liga [o. li.] – ein Burger mit Matjes, eine der drei Fingerfood-Komponenten des Frankfurter Teams Bergiusschule. Kim Rathmann [li.] richtet den Frankfurter Suppenshot an. Besonderheit: die Rauchessenz. Die Jury schaute nicht nur, sondern fragte auch; in diesem Fall Sven Luther [o.]. Und auch in den anderen Teams ging es dem Matjes ans Filet [u.].

VERRUCHT

Matjes und Köche aus Frankfurt haben eine besondere Verbindung zueinander – könnte man nach den 10. Matjesmeisterschaften vermuten.

Von Dörte Fleischhauer

Matjes kann eine Menge: Sogar sündig sein und verführen. Bewiesen haben das die Teilnehmer der 10. Friesenkrone Matjesmeisterschaften. Fünf Zweier-Teams aus Koch-Azubis und Jungköchen traten in der Kochschule Hamburg gegeneinander an. Sie waren zuvor aus 25 Bewerbungen ausgewählt worden. Ihre Umsetzungen des Mottos „Sünde und Verführung brachte dem Matjes ganz neue Interpretationen: Mit Matjes-Bratwurst beispielsweise, oder als Matjes Lollipop (Name des Gerichts: „Zu geil zum Lutschen") inszenierten Ioannis Charalampidis und Alexandros Karlessis aus Hannover (Team Die 2 Griechen vom Kiez) den jungfräulichen Fisch. Team Kochwerk powered by Otto, Nadine Köpfle und Pascal Zühlke, ließ sich von der ringförmige Buttercremetorte Frankfurter Kranz inspirieren; sie übersetzten das Backwerk mit Pumpernickel auf den Matjes.

Insgesamt kochten die Teilnehmer in drei Stunden je drei verschiedene Fingerfood-Varianten à zehn Portionen mit Matjes als Hauptkomponente. Während das erste Gericht auf die regionale Herkunft der Teams hinwies, entsprachen die beiden anderen allein dem vorgegebenen Motto. Zwei Teams kamen aus Frankfurt vom Jugendteam des Vereins der Köche Frankfurt und der Bergiusschule; und die ließen natürlich Anleihen aus der hessischen Küche in ihre Kreationen einfließen: Paula Ebert und Oliver Bödicker (Team Frankfurt am Main) servierten einen „Hessenspieß": Matjessülze, Grüne-Soße-Gelee und Folienkartoffel, während Kim Rathmann und Sven Luther vom Team Bergiusschule einen „Frankfurter Suppenshot" präsentierten: Sauerkrautcremesuppe mit Matjespraline und einer Rauchessenz in einem Bembel, der dickbauchige Apfelwein-Steinzeugkanne. Mit diesem und den zwei anderen Fingerfood-Komponenten, unter anderem dem „Burger vom Freudenhaus der Liga" (Bürgerbrötchen mit Matjespatty, Tomatengelee, Gurkenrelish, Meerrettich-Mayonnaise und Friséesalat) gewannen die beiden die Juroren für sich und holten sich den Titel. Sie wurden am Abend vor mehr als 1.200 Besuchern des Helbing-Matjes-Festivals, erstmals in Hamburg statt in Bremen, als neue Matjes-Meister gefeiert und mit 1.000 Euro für ihre Leistung belohnt. Das Team Frankfurt am Main und das hannoversche Team kam auf den zweiten beziehungsweise dritten Platz. Beide Frankfurter Teams wurden übrigens von Max Zibis, und Top-Ausblinder Michael Schneider, Küchenchef Landwirtschaftliche Rentenbank Frankfurt, vorbereitet.

Die Jury: Johannes King, Benjamin A. Bosse, Peter Sikorra, Johann Grassmugg, Rainer Puder.

„Ein super Niveau, das die jungen Teilnehmer heute abgeliefert haben. Das kann sich mehr als sehen lassen!", betonten Sterneköche Johannes King und Peter Sikorra (Küchendirektor Grand Elysée, Hamburg), die zusammen mit VKD-Vizepräsident Johann Grassmugg, Rainer Puder (Betriebsleiter a. D. Casino der Commerzbank Frankfurt) und Benjamin A. Bosse (Bereichsleiter Produktion, Friesenkrone Feinkost) die Jury bildeten. Insbesondere Johannes King, zum ersten Mal dabei, zeigte sich beeindruckt von dem hohen Niveau. Die Vorjahressieger Matthias Johannsen, Judith Scheidenberger, Daniel Hohmuth, auch Team Bergiusschule, hatten übrigens in der Zwischenzeit ca. 1.500 Portionen Matjes-Tapas für die Gäste des Matjes-Festivals gerichtet.

Fotos Marie-Christine Möller