

Die Messer gewetzt

Zwölf Profiköche wollen „Top Chef Germany“ werden – auch eine Wormserin ist dabei

Von Susanne Müller

WORMS. In ihren Küchen sind sie die Chefs: Kartoffeln schälen, Gemüse schneiden? Machen meist Mitarbeiter. Doch wer „Top Chef Germany“ werden will, für den fühlt sich das Kochen plötzlich an „wie 1. Klasse, 1. Schultag“.

Kochshows gibt es viele im Fernsehen, bei „Top Chef Germany“ steht die hohe Kunst des Kochens im Fokus: Zwölf High-Class-Köche mit insgesamt vier Michelin-Sternen treten ab 8. Mai jeweils mittwochs um 20.15 Uhr gegeneinander an. Mit dabei ist auch Annette Glücklich aus Wiesoppenheim.

Die Wormserin ist Privatköchin, hat sich selbstständig gemacht mit der Event-Catering-Firma „Annette Glücklich“. Ihr Küchenstil, so sagt sie, ist stark von der französischen Küche geprägt, habe aber auch deutsche und italienische Einflüsse. Nach ihrer Lehre zur Hotelfachfrau in der „Stiefel Gastronomie“ (Saarbrücken) sammelte sie Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie, war Souschefin in „Hämmerle's Restaurant“ (1 Stern), Projektleiterin eines Ausbildungsgastraurants und drehte kurze Tutorials bei SWR1.

Ihr Motto sei „Klasse statt Masse“, betont Glücklich für ihr Unternehmen. Sie arbeite beim Lebensmittelinkauf

am liebsten mit kleinen Höfen und Erzeugern aus der Region zusammen. „Hierbei geht es mir in erster Linie nicht um das Bio-Zertifikat, sondern um eine artgerechte Tierhaltung und Erzeugung in der Mensch, Tier und Natur respektiert werden“, schreibt sie auf ihrer Website. Niemals würde sie Milchprodukte, Eier, Fleisch oder anderes verwenden bei deren Herstellung Tier oder Natur ausgebeutet worden seien. Nur so mache ihr das Kochen Spaß.

„Jeder, der bei ‚Top Chef‘ in den Ring steigt, sollte mit dem Ziel antreten, auch zu gewinnen. Der olympische Gedanke, dass die Teilnahme wichtiger als der Sieg sei, hat hier keine Gültigkeit“, fordert Eckart Witzigmann.

Er sitzt mit renommierten Kollegen in der Jury, nämlich mit Zweit-Sterne-Koch Peter Maria Schnurr sowie Food-Kritikerin Alexandra Kilian. Fachlich und menschlich werden die Köche aus ganz Deutschland auf Herz und Nieren geprüft, nur die Besten kommen eine Runde weiter. Alexandra Kilian hat klare Vorstellungen:

„Die Aufgaben, die ‚Top Chef Germany‘ stellt, sind vergleichbar mit dem, was ein Koch heute können muss – sich in andere Küchen reinzudenken, Produkte verstehen, sich auf Trends einlassen und immer offen zu bleiben. Insofern ist ‚Top Chef‘



Annette Glücklich aus Wiesoppenheim gibt alles, um „Top Chef Germany“ zu werden. Dabei muss sich dem harten Urteil der Jury, zu der unter anderem Foodkritikerin Alexandra Kilian (oben links) gehört, stellen.

Fotos: Andre Kowalski/Sat.1

SENDETERMIN

► Die Kochshow startet am 8. Mai, 20.15 Uhr, auf Sat.1. Die Folge-Sendungen sind dann jeweils mittwochs, 20.15 Uhr, zu sehen.

ein Köche-Wettbewerb, bei dem wir einen Sieger oder eine Siegerin küren, die in der Gastro-Szene für Furore sorgen könnte.“ Für Peter Maria Schnurr steht fest: „Den Kandidaten wird keine Komfortzone geboten.“ Nur wer sich den Respekt der Jury erkoht, hat die Chance auf den Titel „Top Chef Germany“ und gewinnt 50.000 Euro und ein Porträt im Foodmagazin „Der Feinschmecker“.

Die zwölf Teilnehmer der Show wurden aus mehr als 300 Profiköchen ausgewählt, die sich für die Deutschland-Premiere der Kochshow beworben hatten. Produziert wurde das Format in Berlin, Potsdam und auf Mallorca. Die Kochshow kann Erfolge weltweit verzeichnen: „Top Chef“ wurde bereits in über 20 Länder verkauft und hat mehrere Prime-Time-Emmys gewonnen. Bei der Koch-Casting-Show treten nur Profis an, die sich anspruchsvollen und außergewöhnlichen Wettbewerben auch außerhalb des Studios stellen müssen. So brachte „Top Chef“ in Frankreich bereits 17 Sternköche hervor.