

„Muxaller Gutsherren-“ und „Salzauer Pfifferlingsrollbraten“ brachten den Sieg

„Ein so gutes Ergebnis hatten wir noch nie ...“

Muxall (gb) Was kann man aus einem Kilo Rinderhüfte und einem Kilo Schweinenacken machen? Für Tim Gomolczyk, Fleischer-Azubi im dritten Lehrjahr auf dem Hof Steffen in Muxall, keine Frage – „Muxaller Gutsherrenbraten“ und „Salzauer Pfifferlingsrollbraten“. Mit diesen beiden Braten-Kreationen holte sich der 24-Jährige beim landesweiten Nachwuchswettbewerb auf der NORLA in Rendsburg einen Doppelsieg in der Einzelwertung und hängte seine 210 Mitbewerber aus den Berufsschulen Schleswig-Holsteins und Hamburgs deutlich ab.

Pfifferlinge, Lauch, fetter und durchwachsener Speck, Zwiebeln und Knoblauch standen Pate, als Tim in nur 30 Minuten aus Schweinenacken etwas „Herbstlich Leckeres“ zaubern musste. Für das Dekorieren

der Rinderhüfte hatte er zwar 40 Minuten Zeit, aber dafür forderten Brokkolipüree, Schinkenwürfel, Käse und Lauch seine volle Aufmerksamkeit. „Das geht besser“, ist sein kritischer Kommentar, als er sich die



Eine Freude für Auge und Gaumen sind der „Muxaller Gutsherrenbraten“ und der „Salzauer Pfifferlingsrollbraten“, mit denen Tim Gomolczyk auf der NORLA den ersten Platz machte. Foto hfr

Fotos seiner Arbeit anschaut. Da waren die Preisrichter anderer Meinung. Der Rinderbraten errang 293 von 300 möglichen Punkten. Hoherfreut stellte Landeslehrlingswart Christian Lohff fest: „Ein so gutes

Ergebnis hatten wir noch nie in dem Wettbewerb.“

Auch Fleischermeister Bernd Steffen, Tims Lehrherr, ist voll des Lobes für seinen Azubi, der – was ihn sicher beflügelt – schon eine abgeschlossene Kochlehre hinter sich hat. „Tim hat wirklich viel geübt“, berichtet Bernd Steffen. Tim revanchiert sich und sagt: „Ein Lehrbetrieb wie Steffen ermöglicht einem das Lernen; das ist nicht überall so.“ Wenn er im August 2011 seine Abschlussprüfung macht, will er deshalb auf jeden Fall „erst mal bei Steffen bleiben“, denn die Arbeit macht ihm Spaß.

Das Beste ist für ihn nicht das Schlachten, Zerlegen oder Wurstmachen, die Küche oder der Partyservice, sondern das Verkaufen der Fleisch- und Wurstwaren auf dem Markt. „Ich mag es, die Leute zu beraten, ihnen bestimmte Sorten Fleisch zu empfehlen und ihnen Tipps zu geben, wie sie sie zubereiten“, sagt er. „Fleischer Fachrichtung Verkauf“, heißt denn auch sein Berufsziel. Die Braten, die er auf der NORLA kreiert hat, kann er gut verkaufen, denn „das Auge kauft mit“, wie er weiß. Und dann: „Entweder eine Scheibe abschneiden und kurzbraten oder den ganzen Braten in den Ofen schieben“, heißt seine Empfehlung.

Wer weitere gute Tipps für gute Küche erhalten möchte, besucht Ende Oktober einen der Kochkurse, die Steffen zum Thema „Wild“ veranstaltet und bei denen Tim Gomolczyk die Teilnehmer in die Feinheiten der Wildzubereitung einweiht. Derzeit genießt er erstmal seinen Erfolg, der die Berufsschule Plön an die Spitze des Landeswettbewerbs katapultierte und ihr den großen Wanderpokal einbrachte.



Fleischer-Azubi Tim Gomolczyk (links) und sein Lehrherr, Fleischermeister Bernd Steffen, sind stolz auf den landesweit besten Platz. Foto Butzke