

# Donaustauerin führt Regensburg zum Sieg

**LEIDENSCHAFT** Angelika Ziegler und ihr Team kochten sich in die Herzen der Jury.

**DONAUSTAUF.** Eine Jungköchin aus „Forsters Posthotel“ in Donaustauf ist auf Erfolgskurs. Angelika Ziegler (22 Jahre), Auszubildende im dritten Jahr, landete mit ihrem Team aus der Berufsschule Regensburg beim „HOGA-Jugendpokal 2013“, einem Nachwuchswettbewerb der Bayerischen Berufsschulen in Nürnberg, auf dem ersten Platz. Ziegler setzte sich zusammen mit Franziska Kraus vom Gasthof „Zum Schwarzen Adler“ in Pfakofen und Maximilian Kandler vom Landgasthof Schwöglger in Bad Abbach gegen elf Konkurrenten durch und führte ihre Mannschaft zum Gesamtsieg.

Im November hatte sich die Kochauszubildende den Ratisbona-Spieß (Jugendwettbewerb für Auszubildende vom Club der Köche Regensburg) erkocht und ermöglichte sich die Teilnahme zu anderen Wettbewerben. Be-



Angelika Ziegler führte das Team an, ihr Ausbilder ist Christian Raith vom „Forsters“ in Donaustauf  
Foto: Schmid

sonders erfreut sei die Jury von der sauberen Arbeitsweise, der Zusammenstellung des Menüs, dem Zusammenspiel des Teams und vom natürlichen Geschmack gewesen, lobte Küchenmeister und Zieglers Ausbilder Christian Raith. Sie habe nun die Mög-

lichkeit, Bayern bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in Bonn zu vertreten.

Aus dem Hause Forsters holte sich vor zehn Jahren Katharina Hesse den Titel, Ziegler wolle ihr nun nacheifern, verriet der Küchenchef, der insgesamt

neun Auszubildende betreut. Gut ein Monat sei die Vorbereitungszeit für solche Kochwettbewerbe, erklärt Raith. „Nicht alle Auszubildenden wollen mitmachen und dafür teilweise ihre Freizeit opfern“, sagte er weiter. Bereits im April kann die junge Köchin wieder ihr Geschick unter Beweis stellen – sie wird beim Rudolf-Achenbacher-Preis in München antreten. Aus einem vorbereiteten Warenkorb „zaubert“ Ziegler in nur vier Stunden ein Vier-Gänge-Menü.

Das Kochen habe sie schon immer fasziniert, erzählt die Jungköchin. „Es ist immer wieder spannend was man aus oft einfachen Zutaten zubereiten kann“, schwärmte die Siegerin. Für ihren Ausbilder liegt der Reiz des Kochens im Kreativ-Bereich. „Man kann die Phantasie walten lassen und hat auf dem Teller relativ schnell ein Ergebnis der eigenen Arbeit“, sagte Raith. Kochen sei eine so große Leidenschaft, da bleibe für zeitraubende Hobbys kein Platz mehr, versicherten die Küchenprofis. (lps)