



KOCHEN und teilen

Elisabeth Albrecht kochte in der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft und im Ikarus am Hangar-7. Aktuell bereitet sie sich auf die Prüfung zur Küchenmeisterin vor.

Von Petra Münster, Fotos Ingo Hilger

„Am meisten fasziniert mich an meinem Beruf, dass man als Koch ein Grundbedürfnis befriedigt und daraus ein Erlebnis machen kann“, sagt Elisabeth Albrecht. Sie muss es wissen. Bis April 2017 kochte die 27-Jährige für ein Jahr als Demi Chef de Partie im 2-Sterne-Restaurant Ikarus auf dem Salzburger Hangar-7. Teil des ebenso spannenden wie einzigartigen Gastkoch-Konzeptes zu sein und Spitzenköchen aus aller Welt über die Schulter schauen zu können, damit sei ein Traum für sie in Erfüllung gegangen, erzählt die sympathische Köchin, die gerne die Welt bereist.

Vor ihrem Einsatz im Ikarus und im Park Hyatt Zürich war Albrecht ein Dreivierteljahr unterwegs in Asien und Ozeanien, um ihren kulinarischen Horizont zu erweitern. Die Welt kulinarisch zu erleben, das findet die gebürtige Oberpfälzerin extrem inspirierend. „Ich mag die Abwechslung, war noch nie ein Schubladenmensch.“ Sie interessiert sich für die ganze Palette ihres Berufes, der so vielseitig sei, dass es schade wäre, das nicht auch zu leben, betont Albrecht. Keine Chance hat, wer die Köchin und gelernte Hotelfachfrau nach ihrem Lieblingsposten fragt: Ob als Gardemanger, Saucier oder Pâtissière – sie fühlt sich überall in ihrem Element. Das soll jedoch nicht heißen, dass es keine Linie gibt. Beim vielfach bemühten Etikett „regional saisonal“ möchte es Albrecht jedoch nicht belassen. Kennzeichnend für ihren Kochstil sei vielmehr, Einfaches mit Überraschendem zu kombinieren. Das kommt an.

2012 wurde Elisabeth Albrecht, die aus Burglengenfeld nahe Regensburg stammt, wo ihre Eltern eine Bäckerei mit Café betreiben, zur besten Jungköchin der Schweiz gekürt. Ihre Vielseitigkeit und ihr Können stellte sie anschließend als Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft unter Beweis. 2013 holte sie mit ihrem Team die Goldmedaille beim Salon Culinare Mondial, 2014 wurden die Schweizer Junioren Weltmeister beim Culinary Worldcup in Luxembourg. Doch Wettbewerbsauszeichnungen und Sterne sind nicht das, worauf es Albrecht wirklich ankommt. Sicher sei es toll, Auszeichnungen zu haben, aber gut kochen könne man eben auch ohne, findet sie. „Meine Passion ist das Kochen selbst. Und die möchte ich mit möglichst vielen Leuten teilen“. Das kann sie sich in der Zukunft über Kochkurse, Kochshows im TV und Fachbeiträge in Magazinen vorstellen.

Aktuell arbeitet Elisabeth Albrecht in der Bäckerei ihrer Eltern in Burglengenfeld und bereitet sich auf die Prüfung zur Küchenmeisterin vor. Dass hier ihre Wurzeln liegen, beweist sie mit ihrem exklusiv für die KÜCHE gezauberten Herbststeller.



**„Ich möchte
meine Passion
fürs Kochen
mit möglichst
vielen Leuten
teilen.“**

Der Star auf Elisabeth Albrechts Teller ist unverkennbar das **Roggensauerteigbrot (1)**, frisch gebacken in der elterlichen Bäckerei in Burglengenfeld. Gefüllt ist das Brot mit **Rindertatar (2)**, **Speck-Espuma (3)**, **Speck-Crumble (4)**, gepufftem **Quinoa (5)** und Schnittlauch. Der Star ruht auf einer **Nussbuttercreme (6)** und ist umringt von einem Ensemble aus **Kräutersalat (7)**, gebratenen **Pfifferlingen (8)** und frittierten **Kapern (9)**. Die zweite Geige spielt links eine mit Kräutershot gefüllte **Praline (10)**. Abgerundet wird Elisabeths kulinarische, den Herbst heraufbeschwörende Komposition von **Kräuteröl (11)** aus Petersilie und Kerbel sowie einer **Pilzjus (12)**.

www.elisabeth-albrecht.com

REZEPT

Elisabeths Wurzeln im Herbst



„Wir formen die Köche von morgen mit unserem Wissen, unserem Können und unserer Lebenserfahrung.“

**THOMAS SIEGLOW,
REGIONALER VERKAUFSLEITER
MITTELDEUTSCHLAND,**

FRIMA DEUTSCHLAND GMBH


**TOP
AUSBILDER
DES JAHRES
2016
Th. Sieglow**

Die Auszeichnung „Top Ausbilder“ wird jährlich vom Verband der Köche Deutschlands e.V. in Zusammenarbeit mit dem Magazin KÜCHE an besonders engagierte Ausbilder in der Individualgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung vergeben.

 **KÜCHE**