

KochCup Interviews zur EM 2024

Der Kader für die Küche von Morgen: Nachwuchstalente kochen nachhaltig zur EM 2024

Die Fußball-Europameisterschaft der Herren 2024 in Deutschland könnte die erste klimaverantwortliche EM aller Zeiten werden. Diese Ambition teilen die UEFA und der DFB, unterstützt durch das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV). Ein Drittel der weltweiten Treibhausgasemissionen wird durch Ernährung verursacht, weshalb der KochCup ins Leben gerufen wurde, um nachhaltige Ernährung zu fördern. Der Wettbewerb richtet sich an Auszubildende im Berufsfeld Köchin/Koch und Fachkraft Küche, um sie zu inspirieren, gesunde, leckere und nachhaltige Mahlzeiten zu kreieren. Der KochCup setzt dabei auf regionale und saisonale Bio-Zutaten, um die Umweltbelastung zu minimieren und die lokale Wirtschaft zu stärken.

Weitere Informationen

- [Homepage des KochCup inkl. Rezepte](#)
- [Themenseite des BMUV](#)
- [Konzept- und Machbarkeitsstudie](#) für eine „klimaneutrale“ Ausrichtung der Fußball-Europameisterschaft der Herren 2024 (UEFA EURO 2024)

Pressekontakt

Sophie Bußmann

tippingpoints GmbH – Agentur für nachhaltige Kommunikation

E-Mail: sophie.bussmann@tippingpoints.de



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit
und Verbraucherschutz

Durchgeführt von:



tippingpoints
agentur für nachhaltige kommunikation

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



1.1 Lucie Fischer Chapalain: französische Wurzeln und nachhaltige Visionen

Lucie Fischer Chapalain ist die strahlende Gewinnerin des KochCups. Mit ihrem Gericht aus Kräuterstulle, Möhrenpüree, Gnocchetti und wilden Blumen hat sie die Jury überzeugt. „Es ist einfach schön zu sehen, wie sich mein Rezept im Laufe der Zeit entwickelt hat und wie es bei den Leuten angekommen ist“, sagt die 22-Jährige stolz. Für Lucie ist der Sieg eine Bestätigung dafür, dass harte Arbeit und Leidenschaft sich auszahlen. Ihre Inspiration schöpft Lucie aus allen Sinneseindrücken, die sie umgeben. „Ich finde Inspiration in allem um mich herum - sei es das, was ich sehe, höre, anfasse, rieche oder schmecke“, erklärt sie. Aus diesem kreativen Prozess entstehen in ihrem Kopf Farben und Formen, die sich nach und nach zu einem Gericht formen. „Bei diesem Gericht gefiel mir die Idee eines kleinen Kräutergartens, in welchem auch ein paar wilde Blumen wachsen.“ Für Lucie war es keine große Herausforderung, ein planetenfreundliches Rezept zu entwickeln. „Es sollte eine Selbstverständlichkeit sein, regionale und vor allem saisonale Produkte zu benutzen“, betont sie. In ihrer Ausbildung bei der Theaterklausur in Potsdam wurde ihr dieser Ansatz von Anfang an vermittelt. „Wir verwenden sehr lokale und saisonale Produkte. Das Gemüse beziehen wir beispielsweise vom Florahof.“ Ihr Ausbilder Michael Hummel unterstreicht die Bedeutung von Ausbildungsbetrieben und Lehrern, um angehenden Köchen einen Zugang zu nachhaltiger Ernährung zu ermöglichen. „Voraussetzung dafür ist, dass die Ausbilder bzw. Lehrer auch eine gewisse Leidenschaft zur Verarbeitung von Gemüse und Obst mitbringen“, sagt er. Lucie rät anderen Auszubildenden, bei sich selbst anzufangen und regional, saisonal und biologisch zu essen. „Man kann nicht erwarten, dass es im Winter 'sonnengereifte' Tomaten im Kiez-Restaurant gibt. Wir müssen lernen, mit den Jahreszeiten zu kochen und uns darauf einzustellen“, betont sie. In der Ausbildung könnte ihrer Meinung nach ein größerer Fokus auf Nachhaltigkeit gelegt werden.



© kochcup, Arthur Pohlitz

Lucie Fischer Chapalain mit ihrem Gericht „Aus der Erde zum Teller: Salatstulle Möhren Gnocchetti Linsenpüree“





1.2 Leon Girrbach: Botschafter für regionale und saisonale Aromen

Leon Girrbach aus Berlin ist einer der talentierten Teilnehmer des KochCups und hat mit seinem Gericht aus Kürbis und Lauch die Jury beeindruckt. „Bereits vor meiner Teilnahme am KochCup begann mein Interesse hinsichtlich wettbewerblichem Kochen. Und dieser KochCup hat mich aufgrund seiner nachhaltigen Orientierung und des pflanzenbetonten Fokusses besonders gereizt“, erklärt Leon. Sein Gericht, das den Fokus auf regionale und saisonale Zutaten legt, zeigt die Vielseitigkeit von Kürbis und Lauch in verschiedenen Texturen und Geschmäckern. „Manchmal ist weniger mehr“, betont er. Leon hat während des Wettbewerbs viel über die Planung und Kalkulation eines Gerichts sowie dessen Zusammenstellung gelernt. „Der Austausch mit Menschen, die gleiche Interessen haben, bringt einen immer weiter“, sagt er. Die Frische der Zutaten ist für ihn der wichtigste Faktor beim Kochen mit lokalen Lebensmitteln. „Lokale Lebensmittel haben aufgrund der kurzen Lieferwege nicht nur den Vorteil eines geringeren CO₂-Ausstoßes beim Transport, sondern auch einen Qualitätsvorteil. Die Rohstoffe können vollreif geerntet werden und sind dadurch am aromatischsten und auch am nährstoffreichsten. Das schmeckt der Verbraucher.“

Nach seiner Ausbildung plant Leon, spannende Praktika im Fine-Dining-Bereich zu absolvieren und sich dann in die Selbstständigkeit zu begeben. „Ich habe das große Glück, zwei Brüder zu haben, welche Anfang 2022 den landwirtschaftlichen Familienbetrieb 'Girrbachs Gemüse' gegründet haben. Mein Traum ist es, diese Kisten mit eingekochten und veredelten Produkten zu bereichern, um saisonales Gemüse auch außerhalb der Saison nachhaltig genießen zu können“, erzählt er.



© kochcup, Arthur Pohlit

Leon Girrbach mit seinem Gericht „Kürbis trifft Lauch, mit Radieschen“





1.3 Jens Kleinfelder: Aus Überzeugung Bio

Jens Kleinfelder aus Hamburg ist einer der Teilnehmer des KochCups und hat mit seinem Gericht aus Buchweizenfalafel, Sojacreme, Miso-Rosenkohl, Rauch-Rote Bete Humus und Grünkohl beeindruckt. „Die Intention meines Gerichtes war, dass mit regionalen Lebensmitteln ein mit internationalen Einflüssen geprägtes Gericht entsteht“, erklärt Jens. Alle Zutaten, bis auf die Gewürze, stammen aus der Region Hamburgs und umliegenden Gebieten. Seine Ausbildung im Bio-Restaurant Wolfs Junge hat seine Leidenschaft für nachhaltiges Kochen weiter gefestigt. „Die Produktbezogenheit und die enge Zusammenarbeit mit unseren Produzent:innen haben mich besonders beeindruckt“, sagt Jens. Er betont, dass Bio-Restaurants eine wichtige Rolle bei der Förderung einer nachhaltigen Ernährung spielen, da sie den Gästen die Herkunft der Lebensmittel näherbringen und kleinere, zertifizierte Produzenten unterstützen. Jens rät anderen Auszubildenden, sich vor der Bewerbung mit den Regelungen der Bio-Zertifizierungen auseinanderzusetzen und Praktika zu absolvieren, um hinter die Kulissen zu schauen. Für seine Zukunft plant Jens, weiterhin den Fokus auf Nachhaltigkeit zu legen, sei es in der Sternegastronomie oder in einem Farm-to-Table-Konzept.



© kochcup, Arthur Pohlit

Jens Kleinfelder mit seinem Gericht „Buchweizenfalafel mit Miso-Rosenkohl, Rote-Bete-Humus und Grünkohlsalat“

Hintergrund

Das Projekt KochCup wird durch ein Konsortium aus der internationalen gemeinnützigen Ideenfabrik Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production (CSCP) und der Agentur für nachhaltige Kommunikation tippingpoints umgesetzt. Das BMUV versteht sich als Partner des nachhaltigen Sports und engagiert sich als Teil der Bundesregierung für eine nachhaltige Umsetzung der EURO 2024. Mit zahlreichen flankierenden Maßnahmen sensibilisiert das BMUV für den Umweltschutz und finanziert Projekte, die dem Sport auch über die EURO 2024 hinaus einen Nachhaltigkeitsschub geben sollen.

