

# „Nicht nur wichtig, dass Essen gut schmeckt“

Gifhorner Nachwuchskoch belegt dritten Platz bei Gastro-Jugendmeisterschaft



Jan Schlimme hat sich auf den dritten Platz gekocht. Foto: Neupert

Von Maike Neupert

**GIFHORN.** Jan Robin Schlimme freut sich über seinen Erfolg. Ein wenig erleichtert ist er aber auch, dass der Stress jetzt vorbei ist. Der 19-Jährige belegte bei den niedersächsischen Gastro-Jugendmeisterschaften den dritten Platz in der Kategorie Koch.

„Ich habe an meinen freien Tagen und in meiner Freizeit trainiert. Das war anstrengend“, erzählt der Rötgesbütteler, der mit drei Mitschülerinnen die Gifhorner BBS I bei dem dreitägigen Fachwettbewerb in Lüneburg vertrat.

Aufgabe für Schlimme und 18 weitere Nachwuchsköche war, ein Viergänge-Menü zu erstellen. „Wir mussten für sechs Personen kochen. Die Gerichte durften insgesamt nur 57 Euro kosten. Für jeden Gang wa-

ren außerdem Zutaten vorgegeben“, erklärt er. Für die Bewertung seien verschiedenen Faktoren ausschlaggebend gewesen: „Es war nicht nur wichtig, dass das Essen gut schmeckt. Strukturiert zu arbeiten und pünktlich fertig zu sein wurden ebenso bewertet wie das Aussehen der Gerichte.“

Das Menü des jungen Kochs, der im Juni seine Ausbildung beendet, überzeugte nicht nur die Prüfer, sondern auch seine Lehrer. „Wir sind sehr zufrieden mit der Leistung des gesamten Teams“, sagte Udo Dücker, zuständig für die praktische Gastro-Ausbildung an der BBS.

Auch seine Kollegin Christel Klütz lobte Schlimme: „Die Konkurrenz in Lüneburg war sehr stark. Da waren die besten aus dem gesamten Bundesland. Auf eine Bronzemedaille sind wir sehr stolz.“