

Sie kreierte das perfekte Dinner

08.10.2014, Königswinter/ Bonn

Beke Scharmacher wurde beste Köchin unter den deutschen Azubis

„Meine Spezialität als 10-Jährige war Milchreis mit heißen Kirschen. Inzwischen kann ich ein bisschen mehr.“



Auszubildende Beke Scharmacher war optimal auf den Wettbewerb vorbereitet.

Gekocht hat Beke Scharmacher schon immer, nicht nur gerne, sondern mit Leidenschaft. Das schmeckt man nicht nur, man sieht es ihren Gerichten auch an: „Als kleines Kind hatte ich schon eine Profiküche im Sandkasten. Da hat wohl niemand gedacht, was daraus werden kann.“ Das hat sie inzwischen aber bewiesen. Denn mit Lachstartar, Kalbsrücken und Orangensorbet ([hier geht es zum Menü](#)) hat sie unter anderem in diesen Tagen auch bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen vom 4. bis 6. Oktober 2014 nicht nur gepunktet, sondern auch souverän gesiegt. Mit fachlichem Wissen, Kreativität und handwerklichem Können ging sie als beste Köchin des Wettbewerbs hervor.

Impressionen von der Veranstaltung



Es lag Spannung in der Luft, wie im Motorsport, als auf dem Petersberg in Königswinter bei Bonn Deutschlands beste angehende Köche, Hotel- und Restaurantfachleute aus den 17 DEHOGA-Landesverbänden gegeneinander antraten, um die Deutschen Jugendmeister in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen zu ermitteln. Je nach Ausbildungsberuf mussten die Nachwuchskräfte ihr Können in



unterschiedlichen Disziplinen demonstrieren: Eine herausfordernde Theorieprüfung, exzellente Warenerkennung und auch mathematische Kenntnisse wurden am ersten Wettkampftag von den 51 Teilnehmern erwartet, die sich zuvor unter den insgesamt 63.000 Azubis des Hotel- und Gastronomiegewerbes qualifiziert hatten.

Das Team Niedersachsen: Köchin Beke Scharmacher aus dem Haus Rhode, Hotelfachfrau Lisa Haase vom Atlanta Hotel Central Hannover und Restaurantfachkraft Jessica Rammelkamp vom Hotel Restaurant Driland.

Beim Zubereiten und Servieren von Speisen, Cocktails Mixen, Eindecken von festlichen Tafeln, Gestalten von Speisekarten, Zimmer Checken und dem Führen von Verkaufsgesprächen zeigt sich am zweiten Tag, wer bei den jeweiligen Ausbildungsberufen (Hotel-, Restaurantfachmann/frau und Koch/Köchin) die Nase vorn hatte. Das Niveau war hoch und der Wettbewerb forderte von allen Teilnehmern Konzentration und Höchstleistung.

Der Sieg von Beke Scharmacher in der Einzelkategorie Koch/Köchin sowie bei der Mannschaftswertung des Teams Niedersachsens (gemeinsam mit Hotelfachfrau Lisa Haase vom Atlanta Hotel Central Hannover und Restaurantfachkraft Jessica Rammelkamp vom Hotel Restaurant Driland) kam verdient. Nach dem Gewinn der Niedersächsischen Meisterschaft im März erfolgte für Beke Scharmacher die Vorbereitung auf die Deutsche Meisterschaft im Haus Rhode unter Anleitung durch Küchenchef Oliver Fritsche. Darüber hinaus wurde das Niedersächsische Team zweimal an der BBS II in Hannover intensiv trainiert. Der Küchenmeister und Lehrer für Fachpraxis Marcus Heering war dabei ihr Coach. Beide haben die Daumen gedrückt und während des Wettbewerbs mitbekommen, dass es für Scharmacher gut laufen wird:

„Wir im Haus Rhode sind stolz auf unsere Auszubildende und das tolle Ergebnis.“

Oliver Fritsche, Küchenchef Haus Rhode

Die Herausforderung bei der Deutschen Meisterschaft besteht darin, innerhalb von sechs Stunden aus einem für alle Wettbewerber identischen Warenkorb ein möglichst hochwertiges, geschmackvolles und kreatives Vier-Gang-Menü für zehn Personen zu zaubern. Am heimischen Herd ist das natürlich etwas anderes, als unter Zeitdruck und dem Stress eines Wettbewerbs.

Für Beke Scharmacher bleibt es aufregend. Ab nächster Woche geht sie mit dem Wanderjahrprogramm der Volkswagen AG für ein Jahr zu Bentley nach Crewe. Dort wird sie unter anderem im VIP-Bereich ihre Künste zeigen können. In Crewe darf man schon die Lippen spitzen, sich den Magen reiben und auf ihre Kochkünste freuen.

Thekla-Sofie Pozar-Mente
Interne Kommunikation