

Gifhorners Gastro-Talente ausgezeichnet

Bei der Dehoga-Jugendmeisterschaft beweisen sich Nachwuchskräfte aus Hotels und Restaurants.

Siegfried Glasow

Gifhorn. Unter dem Motto „Horses and Dreams“ fanden die 33. Dehoga-Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe an der BBS I in Gifhorn statt. Hierzu konnte Schulleiterin Regina Ruge als Gastgeberin 20 Gäste aus dem öffentlichen Leben in der Cafeteria begrüßen, die sich von den neun Teilnehmern verwöhnen lassen durften. Darunter auch Schuldezernentin Annette Due, Susanne Mütge-Erdinc von der IHK sowie die beiden Dehoga-Kreisvorsitzenden Karlheinz Brunck für Gifhorn und Daniel Wolniczak für Wolfsburg-Helmstedt.

Regina Ruge bezeichnete es als Traum aller Wettbewerbsteilnehmer, den Gästen unvergessliche Erlebnisse zu schenken, sei es durch ein perfekt zubereitetes Gericht, einen kunstvoll eingedeckten Tisch oder einen Service, bei dem jeder Gast sich besonders fühlt. „Unsere engagierten Schülerinnen und Schüler vertreten die Gastronomie und die Hotel- und Restaurantbranche mit Herz und Leidenschaft. Und wer weiß, vielleicht träumen einige schon davon, in ein paar Jahren die großen Küchen und Hotels dieser Welt zu rocken“, so Ruge.

Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cottle und Andreas Ochs von der BBS I stellten zunächst die Bedingungen für die fünf Köche, zwei Restaurantfachleute und zwei Hotelfachleute vor. Während die Köche eine Menüerstellung nach Warenkorb, Kalkulation und Arbeitsablaufplan vorlegen mussten, sollten die Restaurantfachleute eine



Marvin Böhm, Deutschlands Koch des Jahres 2022 aus dem Aqua in Wolfsburg (l.), mit den drei besten Köchen des Wettbewerbs: Sean Paul Blau, Ludwig Besse und Sophie Kemmer (von links).

GLASOW

Veranstaltung planen, Tranchieren, Rotweinservice und Warenkennzeichnung erfüllen. Die Hotelfachleute mussten ein Wochenende planen, einen Geschäftsbrief erstellen und auch eine Warenkennzeichnung durchführen.

In der Praxis hieß das für die Köche: Pilze in der Vorspeise und Käseminchen als Hauptspeise zu verwenden sowie die Zutaten Grieß, Quark und Orange als Dessert anzubieten. Dazu amerikanischer Service, französische und englische Teller am Tisch. Bereits zuvor waren einige Schautische mit Pferdemotiven getreu dem Motto „Horses and Dreams“ bewertet worden. Eingerahmte Fotos von Pferden sorgten für die entsprechende Stimmung.

Am Ende lobte Schuldezernentin Annette Due die Leistungen aller Köche, Restaurant- und Hotelfachleute. „Es ist immer wieder ein Genuss, mit ansehen zu können, wie sich der Berufsnachwuchs im Laufe der Jahre leistungsmäßig steigern konnte“, so Due, die den zukünftigen Auszubildenden Mut zusprach, an den Jugendmeisterschaften teilzunehmen.

Das Siegermenü, bestehend aus Steinpilzravioli gefüllt mit Ricotta, Parmesan-Espuma und mariniertem Granny Smith als Vorspeise, gedämpfter Kaninchenrolle, gebackener Praline von der geschmorten Keule, Tymianjus, Variationen von Bete und Fondant-Kartoffeln als Hauptgericht sowie Dreierlei aus

Quark, Orange, Matchaganache und Grießmürbeteig als Dessert wurde vom angehenden Koch Ludwig Besse aus dem Ritz-Carlton in Wolfsburg mit dem Siegerpokal belohnt. Zweiter wurde Sean Paul Blau, ebenfalls aus dem Ritz-Carlton, und Dritte Sophie Kemmer von der Volkswagen AG vor Silas Tanti aus dem Hotel „Deutsches Haus“ Gifhorn.

Den Siegerpokal für Restaurantfachleute konnte Alissa Paul von der Volkswagen AG vor Lukas Burgdorf vom Hotel „Deutsches Haus“ Gifhorn entgegennehmen. Hotelfachfrau Antonia Noth aus dem Ritz-Carlton gewann den Siegerpokal vor Arbeitskollege Guiseppe Pisasale aus demselben Haus.