

Großes Lob für Geleistetes

Gifhorn: 20 Teilnehmer bei Dehoga-Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe

Gifhorn – „Unter dem Motto „Horses and Dreams“ haben nun die 33. Dehoga-Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe an der BBS I im Gifhorn stattgefunden. Hierzu beigeführte Schulleiterin Regina Ruge 20 Gäste aus dem öffentlichen Leben, die sich von den neun Teilnehmern verwöhnen lassen durften.

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 Schüler vertreten die Gastronomie sowie 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 Wilhelm-Cortle und Andreas Och von der BBS I stellten zunächst die Bedingungen für die fünf Köche, zwei Restaurantfachleute und zwei Hotelfachleute vor. Während die Köche eine Menüstellung nach Warenkorb, Kalkulation und Arbeitsblaufplan vorlegen mussten, sollten die Restaurantfachleute eine Veranstaltung planen, tranchieren, Rotweinservice und Wartenekennung erfüllen. Die Hotelfachleute mussten ein



Stolz auf gute Platzierungen (v.l.): Miriam Müggenburg, Lukas Burgdorf, Silas Tantius und Jan-Hendrik Schega-Emmerich vom Hotel „Deutsches Haus“ Gifhorn.

Wochenende planen, einen Geschäftsbrief erstellen und auch eine Warenkennung durchführen.

In der Praxis hieß das für die Köche: Pilze in der Vorspeise, Kaninchen als Hauptspeise und die Zutraten Grieß, Quark und Orange als Dessert anbieten. Dazu amerikanischer Service, französische und englische Teller am Tisch. Bereits zuvor waren einige Schautische mit Pferdethemen getrennt dem Motto „Horses and Dreams“ bewertet worden. Traumhaft eingerahmte Fotos von Pferden

sorgten für die entsprechende Stimmung im Raum.

Am Ende lobte Schuldzerin Annette Due die Leistungen aller. „Es ist immer wieder ein Genuss, mit ansehenden zu können, wie sich der Berufswachstums im Laufe der Jahre leistungsmäßig steigern konnte“, so Due. Sie sprach den zukünftigen Auszubildenden Mut zu, an den Jugendmeisterschaften teilzunehmen.

■ Siegermenü überzeugt

Das Siegermenü, bestehend aus Steinpilzravioli ge-

füllt mit Ricotta, Parmesan-Espuma und marinierten Granny Smith als Vorspeise, gedämpfte Kaninchennolle, gebackene Praline von der geschmorten Keule, Tymianjus, Variation von Bete und Fondant-Kartoffeln als Hauptgericht und Dreierlei aus Quark, Orange, Matchagana-

Sophie Kemmer von der Volkswagen AG Wolfsburg, vor Silas Tantius aus dem Hotel „Deutsches Haus“ Gifhorn.

che und Grießmütze als Dessert wurde vom angehenden Koch Ludwig Besse aus dem Hotel „The Ritz Carlton Wolfsburg“ mit dem Siegerpokal belohnt. Zweiter wurde Sean Paul Blau, ebenfalls aus dem Ritz Carlton, und Dritte

Den Siegerpokal für Restaurantfachleute nahm Alissa Paul von der Volkswagen AG Wolfsburg vor Lukas Burgdorf vom Hotel „Deutsches Haus“ Gifhorn entgegen. Hotelfachfrau Antonia Noth aus dem Hotel The Ritz Carlton Wolfsburg gewann den Siegerpokal vor ihrem Arbeitskollegen Giuseppe Pisasale aus demselben Haus.

SIEGFRIED GLASOW