

# Nachwuchsköche begeisterten mit kulinarischem Hochgenuss

Auch Gifhorner Teilnehmer sicherten sich bei den Dehoga-Jugendmeisterschaften begehrte Wanderpokale.

Von Maren Kiesbye

**Gifhorn.** Unvergessliche kulinarische Erlebnisse in einem bezaubernden Ambiente sollten es sein, die bei den Dehoga-Jugendmeisterschaften unter dem Motto „Horses and Dreams“ an der BBS I in Gifhorn entstehen sollten. Und es gelang: „Unsere engagierten Schülerinnen und Schüler vertreten die Gastronomie und die Hotel- und Restaurantbranche mit Herz und Leidenschaft“, lobte Schulleiterin Regina Ruge mit Blick auf die Ergebnisse der angehenden Fachkräfte.

## Praxisnahe Wettbewerbskriterien

Dabei waren die Bedingungen, die die fünf Köchinnen und Köche, zwei Restaurant- und zwei Hotelfachleute erwarteten, nicht ganz einfach, wie Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cottle und Andreas Ochs von der BBS I deutlich machten: Während die Köche eine Menüerstellung nach Warenkorb, Kalkulation und Arbeitsablaufplan vorlegen mussten, sollten die Restaurantfachleute eine Veranstaltung planen, Tranchieren, Rotweinservice und Warenerkennung erfüllen. Für die Hotelfachleute galt es, ein komplettes Wochenende unter dem Motto „Pferde und Träume“ zu planen, einen Geschäftsbrief erstellen und eine Warenerkennung durchzuführen.

In der Praxis hieß das für die Küche: Pilze als Vorspeise, Kaninchen als Hauptspeise und die Zutaten Grieß, Quark und Orange als Dessert. Dazu amerikanischer Service,



Siegerehrung bei den 33. Jugendmeisterschaften: Silke Wilharm-Cottle, Regina Ruge, Ludwig Besse, Alissa Paul, Karlheinz Brunck, Antonia Noth und Daniel Wolniczak. (v.l.). FOTO: SIEGFRIED GLASOW



Stolz auf gute Platzierungen: Miriam Müggenburg, Lukas Burgdorf, Silas Tantius und Jan-Hendrik Schega-Emmerich vom Hotel „Deutsches Haus“ Gifhorn. FOTO: SIEGFRIED GLASOW

französische und englische Teller am Tisch. Bereits zuvor waren einige Schautische mit Pferdemoniten getreu dem Motto „Horses and Dreams“ bewertet worden.

Das Siegermenü, bestehend aus unter anderem „Steinpilzravioli ge-

füllt mit Ricotta, Parmesan-Espuma und Mariniertes Granny Smith als Vorspeise“ vom angehenden Koch Ludwig Besse aus dem Hotel „The Ritz Carlton Wolfsburg“ wurde mit dem Siegerpokal belohnt. Den zweiten Platz belegte Sean Paul Blau, ebenfalls aus dem Ritz Carlton, und Drittplatzierte wurde Sophie Kemmer von der Volkswagen AG Wolfsburg vor Silas Tantius aus dem Hotel „Deutsches Haus“ in Gifhorn.

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 Guiseppa Pisasale aus demselben Haus.