

# Mit Kaninchen zur Bronzemedaille

## Kreis-Dehoga gratuliert zu vorderen Plätzen bei Jugendmeisterschaften



ZUKUNFT SICHERN

BBS1  
giffhorn

**Landkreis Giffhorn** – Die Dehoga-Kreisverbände Giffhorn und Region Wolfsburg-Helmstedt sind stolz auf ihre Auszubildenden im dritten Lehrjahr, die an den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Berufsschulzentrum am Westerberg in Osnabrück erfolgreich teilgenommen haben. Die stellvertretenden Dehoga-Vorsitzenden aus Giffhorn, Ralf Werne, und der Region Wolfsburg-Helmstedt, Daniel Wolniczak, sprachen den drei Teilnehmern Lob und Anerkennung für „diese tollen Platzierungen“ aus.

Unter dem Motto „Horses and Dreams“ hatte der künftige Koch Ludwig Besse („Terra“ im Hotel The Ritz Carlton) aus Essenode folgendes Drei-Gänge-Menü gezaubert: In Blätterteig gebackener Champignon-„Wellington“, Staudensellerie-Pesto, glasierte Shitake und Knollenselleriepüree; gedämpfte Kaninchenrolle und gebackene Krokette von der Kaninchenkute, Thymianjus, geschmorter rote Beete und gelbe Beetesalat, Fondantkartoffel; Grießkuchen, Zweifelfei vom Quark, Quarkreis und Quarkchianilly, Orangensoße, Matcha-Grieß-Crumble. Ludwig Besse verpasste nur knapp die Goldmedaille und gewann am Ende unter zwölf Köchen aus zwölf Berufsschulen die Bronzemedaille.

Wie Fachlehrer Andreas Ochs von der BBS I hierzu mitteilte, lagen die Bewertungspunkte für die ersten drei Sieger sehr dicht beieinander, so dass Besse nur knapp Gold verpasste. Er bedankte sich am Ende besonders bei seinem Ausbilder Fabian Schröter, der ihn so weit gebracht hat. Ursprünglich kommt Besse aus dem französischen Cannes an der Côte d’Azur. Von hier aus hat er seine Bewerbung für einen Ausbildungsplatz geschrieben und wurde direkt an-

genommen. Wasser nach seiner Ausbildung zum Koch macht, steht noch nicht fest. Ihm steht danach die Welt offen.

Zu den Aufgaben von Hotelfachfrau Kateryna Klimschuk von der einjährigen Berufsschule an der BBS I in Giffhorn zählten im Vorfeld unter anderem Arbeiten am Hotelempfang inklusive eines Verkaufsgesprächs, im Housekeeping, im Service und in der Wartenekennung. Restaurantfachfrau Alissa Paul von der Volkswagen AG kommt aus Rethen, hatte neben Aufgaben rund um die Eventkommunikation ein gastro-orientiertes Gespräch, Arbeiten im Restaurant sowie im Bankethbereich zu absolvieren. Hinzu kam der Service am Tisch des Gastes sowie das perfekte Hindecken eines Tisches nach dem Motto „Horses & Dreams“.

Während Kateryna Klimschuk aus Giffhorn für die entscheidendste qualifizierte Kandidatin eingesprungen war und



In Blätterteig gebackener Champignon „Wellington“, Staudensellerie-Pesto, glasierte Shitake und Knollenselleriepüree war die Vorspeise.

ohne Hotelfachausbildung an den Start ging, war der vierte Platz ein Riesenerfolg. Aber auch Alissa Paul war mit ihrem Ergebnis eines vierten Platzes sehr zufrieden. Schulleiterin Regine Rüge, Andreas Ochs, Martina Winterstein, Heike Strauch und Anja Sternberg fe-

ierten die Rückkehrer mit ihren Urkunden und sprachen die Glückwünsche der BBS I aus. Sogar ein Fernsehteam begleitete die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften und strahlte den Beitrag bereits nach der Siegerehrung am Abend aus.

Bei den Köchen holte Clemens Schäfflein vom Havserhof in Garbsen die Goldmedaille. Lena Gloistein von Burgdorfs Hotel und Restaurant in Hude gewann die Medaille bei den Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie. Den ersten Platz bei den Hotelfachleuten errang Jana Henne vom See- und Sporthotel Ankum. Den Teampokal sicherte sich wie schon im letzten Jahr das Team der BBS 3 aus Oldenburg.

Vor rund 200 Gästen aus Hotellerie, Gastronomie, Wirtschaft und Politik würdigte Niedersachsens Dehoga-Präsident Florian Hary die Leistungen der Wettkampfteilnehmer. Die Goldmedallengewinner werden Niedersachsen im Herbst als Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe auf dem Bortner Petersberg vertreten und dort ihr Können erneut unter Beweis stellen.

SIEGFRIED GLASOW