

Unsere Beste!

Beke Scharmacher kochte sich an die Spitze der Jugendmeisterschaft

Beke Scharmacher ist die Beste. Die Beste unter den angehenden Köchen in Deutschland. Das hat sie Anfang Oktober auf dem Petersberg in Königswinter bei Bonn bewiesen, wo sie gegen die Konkurrenz aus 17 DE-HOGA-Landesverbänden antrat und sich gegen ihre 50 Konkurrentinnen und Konkurrenten um die Deutsche Jugendmeisterschaft an die Spitze kochte. Bisher als Auszubildende im Haus Rhode, kocht sie jetzt ein Jahr lang in England, wo sie bei Bentley ihr Wanderjahr absolviert.

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 hat sie bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen in ihrem Fach nicht nur gepunktet, sondern auch souverän gesiegt. Mit fachlichem Wissen, Kreativität und handwerklichem Können ging sie als beste Köchin des Wettbewerbs hervor. 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. Der Wettbewerb forderte von allen Teilnehmern Konzentration und Höchstleistung: Die junge Köchin musste in sechs Stunden aus dem für alle identischen Warenkorb ein geschmackvolles und kreatives Vier-Gänge-Menü für zehn Personen zaubern. Zwar wurden im Vorfeld die Vertreter anderer Bundesländer als Favoriten



Kocht ab sofort bei Bentley in Crewe:
Beke Scharmacher.

gehandelt, dennoch kam der Sieg von Beke Scharmacher in der Einzelkategorie Koch/Köchin sowie bei der Mannschaftswertung des Teams Niedersachsens nicht völlig unerwartet. Nach dem Gewinn der Niedersächsischen Meisterschaft im März bereitete sie sich auf die Deutsche Meisterschaft im Haus Rhode unter Anleitung durch Küchenchef Oliver Fritsche vor. Darüber hinaus wurde das Niedersächsische Team an der BBS II in Hannover intensiv trainiert. „Wir im Haus Rhode sind stolz auf unsere Auszubildende und das tolle Ergebnis“, sagt Fritsche. Für Beke Scharmacher bleibt es aufregend. Sie ist mit dem Wanderjahrprogramm der Volkswagen AG für ein Jahr zu Bentley nach Crewe gegangen. Dort wird sie unter anderem im VIP-Bereich ihre Künste zeigen können.