

11.11.2017

Der Kampf um den besten Teller

Zur Meisterschaft der gastgewerblichen Ausbildungsberufe treten 26 Jugendliche an.

Von Horst Michalzik

Gifhorn. Forelle kalt oder warm, Maispoularde und zum Dessert Feigen und Mohn: Was für die Gäste zu einem kulinarischen Erlebnis wurde, war für 26 Teilnehmer an der 27. Jugendmeisterschaft der gastgewerblichen Ausbildungsberufe in den Berufsbildenden Schulen 1 eine echte Herausforderung. In der Küche brummte es, und Profis goutierten, was der Nachwuchs gekocht hatte, während die Restaurantfachleute gekonnt und verbindlich die Speisen vorlegten.

Das Motto lautete „Niedersachsen is(s)t regional“, und dementsprechend waren in der Cafeteria Schautische aufgebaut und dekoriert. Vertreter der Dehoga Kreisverbände Gifhorn und Region Wolfsburg-Helmstedt hatten zu dem Festessen Platz genommen neben Vertretern aus Politik sowie von den Sponsoren und Kooperationspartnern der Ausbil-



Die Jury von Köchen machte sich ihre Entscheidung nicht leicht.

Foto: Horst Michalzik

dung. Die zuständige BBS-1-Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cottle zeigte sich sehr angetan von der Atmosphäre, die sich kaum von der in einem guten Restaurant unterschied.

Als nach dem Kaffee die Ergebnisse verkündet wurden, stellte sich heraus, dass die drei ersten Plätze in den vier Berufsgruppen

nach Wolfsburg gingen: In der Systemgastronomie lag Mathias Ladwig (McDonald's) vor Evelyn Sgarlata (Volkswagen) und Ivana Semenichin (Mövenpick). In der Gruppe der Restaurantfachleute wurden Dimitrios Tsampasis Erster und Lara-Marie Brandt Dritte (beide von Volkswagen), dazwischen lag Laura Punthöler vom

Vorsfelder Hof. Hotelfachleute: Sophia Hemm (Ritz-Carlton) vor Vanessa Czech (Leonardo-Hotel) und Teresa Nitzsche (Innside-Hotel). Sowohl der Sieger bei den Köchen, Rouven Schreiber, als auch der Zweitplatzierte, Robin Fast, kommen von VW. Der Drittplatzierte Lukas Bumcke arbeitet im Klinikum Wolfsburg.