

GIFHORNER RUNDSCHAU

15.11.2018

Gin - Trend in Küche und Deko

Köche, Hotelfachleute und Restaurantfachleute treten zur Jugendmeisterschaft an.

Gifhorn. Bei den 28. Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe Gifhorn-Wolfburg, die in den Räumen der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn stattgefunden haben, belegten Rebecca Mühldorfer von der Volkswagen AG bei den Köchen, Samia Sahli aus dem Hotel Goldene Henne, Wolfburg, bei den Restaurantfachleuten, Nina Nilßon aus dem Hotel The Ritz Carlton, Wolfburg, unter den Hotelfachleuten und Theodoros Nideltsios von Volkswagen Group Services, Wolfburg, bei den Fachleuten für Systemgastronomie die ersten Plätze und nahmen die Siegerpokale in Empfang.

Die Siegerehrung nahmen die Vorsitzenden der Dehoga-Kreisverbände Gifhorn und Wolfburg/Helmstedt, Armin Schega-Emmerich und Melanie Perricone, Schulleiter Stefan Schaefer und Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cottle vor, die zu Beginn der Veranstaltung 32 Gäste begrüßten, die sich als Testesser zur Verfügung gestellt hatten.

Unter ihnen der Inhaber der Privatbrauerei Wittingen, Axel Schulz-Hausbrandt und Jürgen Herrde von Getränke Höpfer. Acht Hotelfachleute, acht Köche, fünf Restaurantfachleute und fünf Fachleute für Systemgastronomie im dritten Ausbildungsjahr waren an den Start gegangen, um sich für die niedersächsischen Jugendmeisterschaften im März nächsten Jahres in Oldenburg zu qualifizieren.

Das diesjährige Thema „Gin-Kulinarik im Thuringia Weekend“ ent-



Acht angehende Köchinnen und Köche präsentierten sich mit Pokal, Urkunden und Preisen.

FOTO: SIEGFRIED GLASOW

stand aus dem derzeitigen Hype für das alkoholhaltige Getränk. Für die Köche hießen die Vorgaben Makrele kalt und/oder warm zubereitet als Vorspeise, Schweinefilet, Beilagen frei wählbar als Hauptgang und dunkle Kuvertüre und flambierte Früchte als Dessert zuzubereiten und ein dreigängiges Menü daraus zu erstellen. Für die Hotelfachleute galt es, ein Wochenendarrangement zu planen und die Gästetische nach dem Motto einzudecken. Die Restaurantfachleute mussten fünf Schautische für sechs Personen einzudecken und die Systemgastronomen ein Konzept aus Speisen- und Getränkeangebot, Personaleinsatz und Werbung erstellen.



Die Sieger der 28. Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe sind in diesem Jahr (von links) Rebecca Mühldorfer, Samia Sahli, Nina Nilßon und Theodoros Nideltsios.

FOTO: SIEGFRIED GLASOW