

Was es bei der 31. Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe zu essen gab

Service-Kräfte, Köchinnen und Köche stellen sich in der BBS 1 den kritischen Blicken der Prüfer

VON SIEGFRIED GLASOW

GIFHORN. Erstmals nach der Corona-Pandemie fand wieder in Präsenz und mit geladenen Gästen in der Cafeteria der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn eine Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe statt als Beitrag zur Förderung des Berufsnachwuchses. Unter dem Motto „Farbenfrohe Frühlingsgenüsse“ gingen zwölf Köchinnen und Köche, Restaurant- und Hotelfachleute an den Start, um sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften zu qualifizieren.

→ Deutschlands Koch des Jahres 2022 war auch da

Es gab deutlich weniger Bewerberinnen und Bewerber als vor der Pandemie, wie die Schulleitung berichtete. Und dann mussten auch noch kurzfristig einige Teilnehmer absagen. Den zwölf Teilnehmenden war die Aufgabe gestellt, den Gästen – darunter Landrat Tobias Heilmann, Bürgermeister Matthias Nerlich und Schuldezernentin Annette Due vom Regionalen Landesamt für Schule und Bildung – ein hochwertiges Drei-Gänge-Menü



Perfekter Service am Tisch: Zum 31. Mal fand die Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe statt. Kl. Bild: Das Siegermenü. FOTOS: SIEGFRIED GLASOW



Das Sieger-Menü

Das **Sieger-Menü** von Timon Huns (Innside Hotel by Melia, Wolfsburg):

Vorspeise: Frittiertes Forellenbällchen im Backteig, lauwarm mariniertes Forellensalat, Rote-Bete-Humus

Hauptgang: bei Niedrigtemperatur gegarte Kalbssemerrolle, Königinpastete, geröstete Brokkoliröschen und Kürbisperlen, Selleriepüree und Herzoginkartoffeln

Dessert: geeister Joghurt, Apfel-Cranberry-Kompott, Joghurtcreme, Birnenmus und Joghurtkuchen

(The Ritz Carlton, Wolfsburg), 3. Caja Linnea Krämer (Best Western Premier Hotel Alte Mühle, Weyhausen); **Restauranfachleute:** 1. Sandra Wegner (Schloßrestaurant Zentgraf, Gifhorn).

mit entsprechendem Service am Tisch zu servieren.

Im Warenkorb der Köche: Forellen als Vorspeise, Kalbssemerrolle als Hauptgericht und Äpfel, Birnen und Naturjoghurt als Dessert. Die Hotelfachleute mussten ein Wochenendarrangement planen, Ideen in einem Gespräch vorstellen und Gästetische eindecken, inklusive einer zum Motto passenden Dekoration sowie dem

perfekten Service am Gast. Die Restauranfachleute mussten eine Veranstaltung planen inklusive eines gastorientierten Gesprächs, Flambieren, Cocktails herstellen sowie einen runden Tisch eindecken.

An allen Stationen wachten Prüferinnen und Prüfer und vergaben Punkte für die Kreationen aus der Küche und den Service am Tisch. In der Küche auch Deutschlands Koch des Jahres 2022 Marvin Böhm (früher Ehra) und der Vorsitzende des Dehoga-Kreisverbandes Gifhorn, Karlheinz Brunnck, der sich als Küchenchef aus dem Hotel Dierks in Repke ebenfalls als Prüfer zur Verfügung gestellt hatte. Vom Dehoga-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt war es Andreas Krüger, der den Service am Tisch genießen konnten.

Heilmann, Nerlich und Annette Due lobten den Einsatz des gesamten Teams an der BBS I und dankten auch allen ehrenamtlichen Prüferinnen und Prüfern. Den Auszubilden-

den im dritten Lehrjahr sprachen sie Lob und Anerkennung für die Leistungen in der Küche und am Tisch aus.

Die Gewinner – **Köche:** 1. Timon Huns (Innside Hotel by Melia, Wolfsburg), 2. Hannes Hörner (Volkswagen AG, Wolfsburg), 3. Patrick Kotvan Galan (Klinikum Wolfsburg); **Hotelfachleute:** 1. Franziska Barnieck (Best Western Premier Hotel Alte Mühle, Weyhausen), 2. Karla Hugendubel



Siegerehrung: Silke Wilharm-Cottle (v.l.), Sandra Wegner, Marvin Böhm, Timon Huns, Stefan Schaefer, Franziska Barnieck und Karlheinz Brunnck.