

Farbenfrohe Frühlingsgenüsse mit Pfiff

Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe mit Deutschlands „Koch des Jahres 2022“ Marvin Böhm

VON SIEGFRIED GLASOW

Gifhorn – Erstmals nach der Pandemiepause ging in Präsenz und mit geladenen Gästen in der Cafeteria der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn wieder die Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe über die Bühne. Unter dem Motto „Farbenfrohe Frühlingsgenüsse“ waren zwölf Teilnehmer am Start, um sich als Köchinnen und Köche oder Restaurant- und Hotelfachleute für die niedersächsischen Jugendmeisterschaft zu qualifizieren.

Wie die Schulleitung mit-

teilte, hatten sich in diesem Jahr deutlich weniger Bewerberinnen und Bewerber für diesen Wettbewerb angemeldet, was nicht zuletzt auch auf die Corona-Pandemie zurückzuführen sei. Einige Teilnehmer mussten kurzfristig krankheitsbedingt absagen, die wiederum keine Nachrichten finden konnten.

Während zunächst in Küche und Restaurant geschwitzt wurde, konnte Schulleiter Stefan Schaefer in der Cafeteria neben Landrat Tobias Heilmann und Bürgermeister Matthias Nerlich auch Schuldezernentin Annette Due (Regionales Landesamt für Schule und Bildung) sowie weitere geladene Gäste begrüßen. Schaefer bedankte sich ganz besonders für die Unterstützung durch die beiden Dehoga-Kreisverbände Gifhorn und Region Wolfsburg-Helmstedt sowie bei den Sponsoren, deren Vertreter an den festlich gedeckten Tischen Platz genommen hatten. Die Gäste erwartete ein hochwertiges Drei-Gänge-Menü mit entsprechendem Service am Tisch.

Bei den Köchen landeten

zunächst Forellen für die Vorspeise, Kalbsmerrolle für das Hauptgericht und Apfel, Birnen und Naturjoghurt für das Dessert im Warenkorb. Die Hotelfachleute hatten ein Wochenendarrangement zu planen, die Ideen in einem Gespräch vorzustellen und

Gästetische einzudecken – inklusive einer zum Motto passenden Dekoration. Natürlich ging es auch um den Service am Gast. Derweil hatten die Restaurantfachleute eine Veranstaltung inklusiver eines gastorientierten Gesprächs zu planen. Flambieren, Cocktails herstellen und einen runden Tisch einzudecken – auch das gehörte zu ihren Aufgaben.

An allen Stationen wachten Prüferinnen und Prüfer über die Arbeit aller Teilnehmer und vergaben Punkte für die Kreationen aus der Küche und den Service am Tisch. In der Küche standen auch Deutschlands „Koch des Jahres 2022“ Marvin Böhm (ehemals Ehrly) und der Vorsitzende des Dehoga-Kreisverbandes Gifhorn, Karlheinz Brunck, 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 geneigen konnte. Beide Kreisverbände hatten mit namhaften Beträgen zum Erfolg der 31. Jugendmeisterschaft zur Förderung des Berufswachstums beigetragen.

Die Jugendmeister und Pokalgewinner in Gifhorn haben sich für die niedersächsischen Jugendmeisterschaften 2023 qualifiziert, die am 15. und 16. März 2023 in der Berufsbildenden Schule Osnabrück stattfinden. Die dortigen Goldmedaillen-Gewinner werden Niedersachsen dann im Herbst bei den deutschen Dehoga-Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe auf dem Bonner Petersberg vertreten und dort ihr Können erneut unter Beweis stellen.

Landrat Tobias Heilmann, Bürgermeister Matthias Nerlich und Schuldezernentin Annette Due lobten den Einsatz des gesamten Teams an der Berufsbildenden Schule I und dankten allen ehrenamtlichen Prüfern. Den Auszubildenden im dritten Lehrjahr



Siegerführung: Silke Wilhelm-Cottle (v.l.), Sandra Wegner (Siegerin Restaurantfachleute), Marvin Böhm, Timon Huns (Sieger Köche), Stefan Schaefer, Franziska Barnieck (Siegerin Hotelfachleute) und Karlheinz Brunck.

FOTOS: (3): GLASOW



Perfekter Service am Tisch vor den Augen der Prüferinnen und Prüfer sowie der geladenen Gäste.

sprachen sie Lob und Anerkennung für die gezeigten Leistungen in der Küche und am Tisch aus.

Nachdem alle Ergebnisse ausgewertet waren, übergeben die Prüfungskommission und Silke Wilhelm-Cottle, Abteilungsleiterin für die Bereiche Ernährung, Hauswirtschaft und Körperpflege, die Urkunden, Pokale und Gutscheine. Für alle Beteiligten gab es zusätzlich von der Privatbrauerei Wittlingen ein 5-Liter-Fässchen Bier.

DAS GEWINNER-MENÜ

Drei Gänge

Das Sieger-Menü von Timon Huns:

- frittiertes Forellenbällchen im Backteig, lauwarm mariniertes Forellensalat, Rote-Bete-Humus als Vorspeise
- mit Niedrigtemperatur gegarte Kalbsmerrolle, Königjinpastete, geröstete Brokkoliröschen und Kürbisperlen, Selleriepüree und Herzoginkartoffeln als Hauptgericht
- geeister Joghurt, Apfel-Cranberry-Kompott, Joghurtcreme, Binnemus und Joghurtkuchen als Dessert.

Wolfsburger Köche räumen ab

Die Gewinner der 31. Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsbetriebe:

- 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 (The Ritz Carlton, Wolfsburg)
3. Caja Linnea Krämer (Best Western Premier Hotel Alte Mühle Weyhausen)

Restaurantfachleute:

1. Sandra Wegner (Schlossrestaurant Zentgraf Gifhorn).