

# Probekochen für den Sieger

## Gifhorner Auszubildende bereiten sich auf Jugendmeisterschaften vor

VON SIEGFRIED GLASOW

**Gifhorn** – Bei den Jugendmeisterschaften auf Kreisebene qualifizierten sich jetzt drei Sieger für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften: Koch Timon Huns (Innside Hotel Wolfsburg), Hotelfachfrau Franziska Barneck (Privathotel Alte Mühle in Weyhausen) und Restaurantfachfrau Sandra Wegner (Schlossrestaurant Zentgraf in Gifhorn). Unter dem Motto „Farbenfrohe Frühlingssüsse“ bereiteten sich die drei Auszubildenden im dritten Lehrjahr auf diesen Wettbewerb in Küche und Restaurant der BBS I vor und nahmen an der Generalprobe teil.

Ein Hauch von Sternküche wehte durch das Schulrestaurant der BBS I, wo Schulleiterin Heike Strauch unter den Gästen auch Gifhorn's Dehoga-Kreisgeschäftsführer Albert Harder und Andreas Krüger vom Dehoga-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt begrüßte.

Zuvor mussten Aufgaben beim Dehoga Niedersachsen eingereicht werden: für Hotel- und Restaurantfachleute ein Veranstaltungskonzept zum Motto inklusive eines Entwurfs für die Menükarte des Schautisches und einen Entwurf für die Tischdekoration eines Schautisches. Für den Koch wurde der Warenkorb bestimmt, der 20 Euro



**Bereiteten sich auf die Jugendmeisterschaften in Osnabrück vor:** Silke Wilharm Cottle (v.l.), Andreas Krüger, Franziska Barneck, Timon Huns, Sandra Wegner, Albert Harder und Heike Strauch.

FOTO: GLASOW

nicht übersteigen durfte. Das, was während der Generalprobe mit entsprechender Weinanalyse serviert wurde, traf alle Erwartungen der Testesser. „Die Ansprüche der Niedersächsischen Jugendmeisterschaften in Osnabrück sind entsprechend hoch“, weiß Silke Wilharm-Cottle, die schon mehrfach mit Medaillen von den Jugendmeisterschaften zurückkam.

Die Menükarte enthält schließlich Punkte, die jedes Herz aller Gourmetsfreunde höher schlagen lässt: Garnelle im Sud mit Garnelentatar, Anster, Gänsestopflebercreme, Kopfsalatsauce und Avocadocreme als Vorspeise, Sous-vide gegarte, mit Kalbsfarce ummantelte Rinderhuf, frittierte gefüllte Rinderhuf-Nocken, Rotweinsauce, Blumenkohl und Kartoffelbklava als Hauptgericht sowie Mohlkuchen, Joghurtcreme, Pistaziencreme, Drahnenfrucht und Apfelperlen, Apfelsauce, Kaktusgeisornbet und flambierte Apfelperlen als Dessert. Und genauso sieht die Karte bei den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften aus. Bereits um 10.30 Uhr begann für Timon Huns unter Aufsicht von Andreas Ochs die Arbeit in der Restaurantküche. Dazu wurde von der Restaurantfachfrau Sandra Wegner ein Schautisch zum Motto aufgebaut, die zusätzlich ein Gespräch aus dem Bereich Veranstaltungsgastronomie führen musste. Für Hotelfachfrau Franziska Barneck standen neben der Warenaerkennung und theoretischen Prüfungsaufgaben inklusive fachbezogenem Rechnen auch ein Gespräch an der Rezeption, das Schreiben eines Angebots und ein Zimmercheck beim Housekeeping auf dem Anforderungsblock. Mit derselben Aufgabenstellung ging es nach Osnabrück. Kreisgeschäftsführer Albert Harder wünschte allen Teilnehmern mit ihren Lehrentinnen viel Erfolg und bedankte sich für den großartigen Einsatz während der Generalprobe.