

# Franziska Barnieck gewinnt Gold bei Gastgewerbe-Meisterschaft

Die angehende Hotelfachfrau hat sich damit für die Deutschen Meisterschaften qualifiziert

Siegfried Glasow

**Gifhorn.** Die Generalprobe am Montag im Schulrestaurant der BBS I in Gifhorn hat sich gelohnt. Die drei Jugendmeister, die sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften vom 15. bis 16. März in Walsrode qualifiziert hatten, kamen am Donnerstag mit einer goldenen und drei Silbermedaillen in ihre Betriebe zurück. Am Freitagabend um 10 Uhr für die beiden Teilnehmerinnen und den Teilnehmer in offizieller Empfang an der BBS I stattfand.

Den größten Erfolg ihrer noch jungen Ausbildungsgeschichte erlebte die künftige Hotelfachfrau Franziska Barnieck (22) aus dem Privathotel Alte Mühle in Weyhausen. Sie erhielt sie die Goldmedaille und hat sich damit für die Deutschen Meisterschaften in Berlin qualifiziert. Erfolgreich war auch der Koch-Azubi im dritten Lehrjahr Timon Huns (24) vom Ininside Hotel by Melia aus Wolfsburg, der für ein 3-Gänge-Menü die Silbermedaille erhielt. Für Restaurantfachfrau Sandra Wegner (20) vom Schlossrestaurant Zentgraf aus Gifhorn erfüllte sich ein Traum, denn sie gewann aufgrund ihrer tollen Leistungen ebenfalls die Silbermedaille. In der Teamwertung mussten sich die drei nur der BBS Ritterplan in Göttingen geschlagen geben, währenden aber auch hier die Silbermedaille. Insgesamt kämpften die besten Auszubildende von zwölf Berufsschulen aus ganz Niedersachsen um den Titel. Schon im Vorfeld mussten die



Gratulation von der BBS I und Dehoga-Kreisverbänden an die Medaillengewinner: (v.l.n.r.) Karlheinz Brunck, Jörg Zentgraf, Sandra Wegner, Silke Wilharm-Cottle, Franziska Barnieck, Marvin Böhm, Timon Huns, Heike Strauch, Andreas Ochs, Melanie Perricone und Anja Sternberg

SIEGFRIED GLASOW

drei Azubis Aufgaben erfüllen und die Ergebnisse beim Dehoga-Niedersachsen einreichen: Franziska Barnieck und Sandra Wagner mussten ein Veranstaltungskonzept zum Motto inklusive eines Entwurfs für die Menükarte des Schautisches und für die Tischdekoration eines Schautisches erstellen. Für Timon Huns wurde folgender Warenkorb bestimmt: Vorspeise: Garnele im Sud mit Garnelentatar, Auster, Gänsestopflebercreme, Kopfsalatsoße, Avocado-creme; Hauptgericht: Sous-vide gegarte mit Kalbsfarce ummantelte Rinderhuft, frittierte gefüllte Rinderhuftnocke, Rotweinsauce, Blumenkohl, Kartoffelbaklava; Dessert: Mohnkuchen, Joghurt-creme, Pistaziencreme, Drachen-

frucht- und Apfelperlen, Apfeloße, Kaktusfeigensorbet und flambierte Apfelperlen. Wie Klassenlehrerin Silke Wilharm-Cottle von der BBS I berichtete, kam der angehende Koch Timon Huns stets mit dem Zug von Wolfsburg nach Gifhorn und transportierte seinen Warenkorb in einem Einkaufswagen eines nahe gelegenen Supermarktes, den er dann auch umgehend wieder zurückbrachte. „Wer solch einen Ehrgeiz an den Tag legt, der hat eine große Zukunft vor sich,“ so Wilharm-Cottle.

Schulleiterin Heike Strauch zu den Medaillengewinnern: „Ich bin mächtig stolz auf euch, denn ihr habt sehr viel zum guten Ruf der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn

beigetragen!“ Deutschlands Koch des Jahres, Marvin Böhm, vom Restaurant Aqua des Hotels The Ritz Carlton, Wolfsburg, der erstmals im Prüfungsteam für Köche saß, hatte Timon Huns während der Vorbereitungen unterstützt. Huns will noch ein Jahr bei seinem Ausbildungsbetrieb in Wolfsburg bleiben und danach die Welt kennenlernen. Sein Ziel: eines Tages einen eigenen Betrieb führen!

Franziska Barnieck und Sandra Wegner haben sich nach ihrer Rückkehr in den Betrieben feiern lassen und mussten am Freitag wieder ihren Dienst antreten. Die Frage, ob sie für die Leistungen einen Tag Sonderurlaub bekommen, blieb allerdings unbeantwortet.