

# Jugendmeisterschaft im Gastrogewerbe: Ein Hauch von Sterneküche in der BBS I

Generalprobe überzeugt die Testesser – Drei Azubis stellen sich der Landesmeisterschaft in Osnabrück

Von Siegfried Glasow

**Gifhorn.** Die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe finden am 15. und 16. März in Osnabrück statt. Bevor Koch Timon Huns (Innside Hotel Wolfsburg), Hotelfachfrau Franziska Barnieck (Privathotel Alte Mühle Weyhausen) und Restaurantfachfrau Sandra Wegner (Schlossrestaurant Zentgraf Gifhorn) aufbrechen, stellen sich die drei Gewinner bei den Jugendmeisterschaften auf Kreisebene jetzt der Generalprobe.

Unter dem Motto: „Farbenfrohe Frühlingsgenüsse“ hatten sich die drei Auszubildenden im dritten Lehrjahr wochenlang auf diesen Wettbewerb in Küche und Restaurant der BBS I in Gifhorn vorbereitet. Und so wehte nun ein Hauch von Sterneküche durch das Schulrestaurant der BBS I, wo Schulleiterin Heike Strauch unter den Gästen auch Gifhorns Dehoga-Kreisgeschäftsführer Albert Harder und Andreas Krüger vom Dehoga-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt begrüßte.

## Es gab im Vorfeld schon Aufgaben

Schon im Vorfeld mussten die drei Azubis Aufgaben erfüllen und die Ergebnisse beim Dehoga-Niedersachsen einreichen: Franziska Bar-



Auf dem Weg zu den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften nach Osnabrück: Silke Wilharm-Cottle (v.l.), Andreas Krüger, Franziska Barnieck, Timon Huns, Sandra Wegner, Albert Harder und Heike Strauch. FOTO: SIEGFRIED GLASOW

nieck 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 ein Warenkorb bestimmt, der 20 Euro nicht übersteigen durfte: Vorspeise: Garnelle im Sud mit Garnelenatar, Auster, Gänsestopflebercreme, Kopfsalatsauce, Avocado-creme; Hauptgericht: Sous-vide gegarte mit Kalbsfarce ummantelte Rinderhuf, frittierte gefüllte Rinderhufknocke, Rotweinsauce, Blumenkohl, Kartoffelbaklava; Dessert: Mohnkuchen, Joghurt-

creme, Pistaziencreme, Drachenfurcht- und Apfelperlen, Apfelsauce, Kakustufeignesorbet und flambierte Apfelperlen.

Das, was schließlich während der Generalprobe mit entsprechender Weinlese serviert wurde, übertraf alle Erwartungen der Testesser.

„Die Ansprüche während der Niedersächsischen Jugendmeisterschaften in Osnabrück sind entsprechend hoch“, weiß Silke Wilharm-Cottle, die schon mehrfach mit Medaillen von den Jugendmeisterschaften zurückkam. Kein Geringerer als Deutschlands Koch des Jahres Marvin Böhm aus dem Restau-

rant Aqua des Hotels The Ritz Carlton in Wolfsburg gehört mit zur Prüfungskommission, der den Wettbewerbsteilnehmern schon vorab einige Tipps mit auf dem Weg gab. In Osnabrück dabei sein wird auch Fachlehrerin Anja Sternberg, die erst während der Generalprobe von ihrem Einsatz erfuhr.

## Diese Aufgaben müssen bei der Meisterschaft bewältigt werden

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 zum Thema Veranstaltungsgastronomie führen musste. Für Hotelfachfrau Franziska Barnieck standen neben der Warenerkennung 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 geht es nun nach Osnabrück: Dehoga-Kreisgeschäftsführer Albert Harder wünschte allen Teilnehmern mit ihren Lehrerinnen viel Erfolg und bedankte sich für den großartigen Einsatz während der Generalprobe.