

Gastgewerbe: Gifhorner qualifizieren sich für Jugendmeisterschaft

„Klassik Open Air“ an den Berufsbildenden Schulen I -
Das Ergebnis konnte sich sehen lassen

Von Siegfried Glasow

Gifhorn. In der Cafeteria der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn hat kürzlich die 32. Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe auf regionaler Ebene stattgefunden. Unter dem Motto „Klassik Open Air“ gingen sechs Köchinnen und Köche, drei Restaurant- und sechs Hotelfachleute an den Start, um sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften in Osnabrück zu qualifizieren.

Keine leichte Aufgabe für die Prüferinnen und Prüfer

Gerade waren die Deutschen Jugendmeisterschaften im Luxus-Hotel Steigenberger Petersberg in Bonn-Königswinter beendet, da startete auch schon die 32. Jugendmeisterschaft der Region Gifhorn-Wolfsburg. Für Regina Ruge, die neue Schulleiterin der BBS I, war es der erste öffentliche Auftritt bei einer Jugendmeisterschaft: Schon zu Beginn zeigte sie sich begeistert von der Ausstattung und den perfekt eingedeckten Tischen für den Wettbewerb.

Die Köche hatten Linsen und Datteln als Vorspeise zu verarbeiten, Kalbstafelspitz und zwei Sorten Gemüse zum Hauptgang sowie Mohn und Mascarpone als Dessert-Grundlage. Die Hotelfachleute mussten ein Wochenendarrangement planen, Gästetische eindecken und natürlich den Service am Gast durchführen. Die Restaurantfachleute sollten eine Veranstaltung planen, einen Schautisch eindecken und ebenfalls einen korrekten Service am Gast abliefern.

Das Ergebnis konnte sich sehen lassen: Als Vorspeise wurden unter anderem Falafel mit roten Linsen, Belugalinsensalat, Dattelchutney, Minz-Koreaner-Joghurt und Petersilienschäum serviert. Als Hauptgericht gab es „Sous-vide“ – gegarter Kalbstafelspitz, Portweinjus, gebackener Hokkaidokürbis, tournierte lila Karotten und Kartoffel-Erbsenpüree. Das Dessert



Zauberten ein herausragendes Menü und Ambiente in der BBS I in Gifhorn: Die Sieger der 32. Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe auf regionaler Ebene. FOTO: SIEGFRIED GLASOW

schließlich bestand beispielsweise aus Tonkabohnen, Mohn-Parfait, Schoko-Mascarpone-Creme und Cassis-Feigen.

Keine leichte Aufgabe für die Prüferinnen und Prüfer, die in der Küche und in der festlich dekorierten Cafeteria die Leistungen der Auszubildenden im dritten Lehrjahr zu bewerten hatten.

Das sind die Gewinner aus Gifhorn und Wolfsburg

Folgende Gewinner der 32. Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe Gifhorn-Wolfsburg gab es: Bei den Köchen lag Hannes

Hensel (The Ritz Carlton Wolfsburg) vorn, gefolgt von Jonas Köhler und Sonnica Kercher (beide Volkswagen AG).

Die besten angehenden Hotelfachleute der Region sind Denice-Leticia Everton (The Ritz Carlton Wolfsburg), Lisa-Vanessa Günther (Isenbütteler Hof) und Joy Ottow (Courtyard by Marriott, Wolfsburg).

Schließlich wurden Restaurantfachleute ausgezeichnet, hier holten sich Alessia Lo Gatto und Gaia Gullotta (beide Volkswagen AG) die ersten beiden Plätze, gefolgt von Duc Ha My Nguyen (Creasian, Wolfsburg).