

Mit Kalbstafelspitzpastete zu den Titelkämpfen

Lokale Teilnehmer bei Meisterschaften: Unterschiedliche Verteilung der Aufgaben – Hoffnung auf Erfolg in Osnabrück

Von Siegfried Glasow

Gifhorn. Für Hotelfachfrau Lisa Vanessa Günther vom Isenbüteler Hof in Isenbüttel, Restaurantin Alessia Lo Gatto von der VW AG und Koch Hannes Hensel aus dem Hotel The Ritz Carlton in Wolfsburg stand am Donnerstag die Generalprobe für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe in Küche und Restaurant der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn auf dem Programm. Sie hatten sich bei den Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe auf Kreisebene für die Jugendmeisterschaften auf Landesebene qualifiziert. Diese finden am 10. und 11. April im Berufsschulzentrum am Westerberg in Osnabrück statt.

In der Vergangenheit war die BBS I mit ihren Kandidaten immer wieder mit Medaillen aus dem Landeswettbewerb zurück-



Auf dem Weg von der BBS I Gifhorn zu den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften nach Osnabrück: Lisa Vanessa Günther (l.), Hannes Hensel und Alessia Lo Gatto.

FOTO: SIEGFRIED GLASOW

gekehrt. Im letzten Jahr sogar mit einmal Gold und zwei Silbermedaillen.

Auch für die drei genannten Teilnehmer aus Küche, Restaurant und Hotel sind die Anforderungen immens hoch, um sich über die Landesebene auf Bundesebene zu qualifizieren. Deshalb wurde nicht nur in den Ausbildungsbetrieben vor Ort fleißig trainiert, sondern fand jetzt auch eine Generalprobe in den Räumlichkeiten der BBS I statt. Nach einem vorgegebenen Warenkorb hatte Koch Hannes Hensel ein Drei-Gänge-Menü gezaubert, dass es in sich hatte. Als Grub aus der Küche wurde unter den kritischen Augen des Prüfungsausschussvorsitzenden Elmar Engisch und den Fachlehrerinnen Anja Sternberg und Silke Willharm-Cottle zunächst asiatisches Lachsfilet serviert. Als Vorspeise gab es Geblähtes Jakobsmuschel, Gänsestopflebermousse mit Queller und Datteln, Linsensalat, Frühlingsswiebel-Vinaigrette. Als Hauptgang: Gebackene Kalbstafelspitzpastete, Portweinjus, Ge-

schnomte Tomaten-Auberginen-Nocke, Gefüllte Minipaprika, Kartoffelkräpfen; und als Dessert wurde Mohn-Mascarpone-Mousse, Mohnwaffel, Shisogel, Rhabarber, Erbsen, Rhabarber Sud, Salad Pee-Öl und Walnuss-Krokant-Eis am Tisch serviert.

Zu den Aufgaben von Hotelfachfrau Lisa Vanessa Günther zählten im Vorfeld unter anderem Arbeiten am Hotelpfand in inklusive eines Verkaufsgesprächs (schriftlich und mündlich), im Housekeeping, Arbeiten im Service (Restaurant, Bankettebereich) und Warenkennung.

Restaurantin Alessia Lo Gatto hatte Aufgaben zur Eventkommunikation/Gastorientiertes Gespräch, Arbeiten im Service (Restaurant, Bankettebereich) sowie Service am Tisch des Gastes, Eindecken eines „gedeckten Tisches“ und Warenkennung zu erfüllen.

Dafür wurden zwei Tage angesetzt, die in der kommenden Woche über Sieg oder Platzierung entscheiden. Von der BBS I mit verschiedenen Aufgaben betraut werden in Osnabrück auch Schulleiterin Regine Ruge, Andreas Ochs, Martina Winterstein, Heike Strauch, Anja Sternberg, Marianne Passon und Silke Willharm-Cottle dabei sein.

Insgesamt elf Berufsbildende Schulen gehen mit ihren Jugendmeistern der Berufsfelder Koch/Köchin, Hotelfachmann/frau, Restaurantfachmann/frau und vier Schulen zusätzlich mit Fachleuten für Systemgastronomie an den Start, um sich für die Deutschen Jugendmeisterschaften zu qualifizieren. Finanziert wird die Veranstaltung vom DEHOGA-Niedersachsen und verschiedenen Sponsoren. Nachdem die Generalprobe erfolgreich beendet wurde, hoffen alle auf ein gutes Ergebnis in Osnabrück.