

MIT GEBACKENER KALBSTAFELSPITZPASTETE ZU DEN LANDESMEISTERSCHAFTEN

Generalprobe in Küche und Restaurant der BBS I in Gifhorn

Für Hotelfachfrau Lisa Vanessa Günther vom Isenbütteler Hof in Isenbüttel, Restaurantfachfrau Alessia Lo Gatto von der VW AG und Koch Hannes Hensel aus dem Hotel The Ritz Carlton in Wolfsburg, alle drei im dritten Lehrjahr, stand die Generalprobe für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe auf dem Programm.

In der Vergangenheit war die BBS I Gifhorn mit ihren Kandidaten immer wieder mit Medaillen aus dem Landeswettbewerb zurückgekehrt. Im letzten Jahr sogar mit einmal Gold und zwei Silbermedaillen.

Auch für die drei genannten Teilnehmer aus Küche, Restaurant und Hotel waren 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 auch eine Generalprobe in den Räumen der BBS I statt.

Unter dem Motto: „Klassik Open Air“ hatte Koch Hannes Hensel ein Drei-Gänge-Menü gezaubert, dass es in sich hatte. Als Gruß aus der Küche wurde unter den kritischen Augen des Prüfungsausschussvorsitzenden Elmar Engisch und den Fachlehrerinnen Anja Sternberg und Silke Wilharm-Cottle zunächst asiatisches Lachstatar serviert.

Als Vorspeise gab es „Geflämmte Jakobsmuschel, Gänsestopflebermousse mit Queller und Datteln, Linsensalat, Frühlingszwiebel-

Vinaigrette; Als Hauptgang: Gebackene Kalbstafelspitzpastete, Portweinjus, Geschmorte Tomaten-Auberginen-Nocke, Gefüllte Minipaprika, Kartoffelkrapfen; und als Dessert wurde Mohn-Mascarpone-Mousse, Mohnwaffel, Shisogel, Rhabarber, Erbsen, Rhabarber Sud, Salad Pea-Öl und Walnuss-Krokant-Eis am Tisch serviert.

Zu den Aufgaben von Hotelfachfrau Lisa Vanessa Günther zählten im Vorfeld unter anderem Arbeiten am Hotelempfang inklusive eines Verkaufsgesprächs, im Housekeeping, Arbeiten im Service und Warenerkennung.

Restaurantfachfrau Alessia Lo Gatto hatte Aufgaben zur Eventkommunikation/Gastorientiertes Gespräch, Arbeiten im Service



Vorspeise: Geflämmte Jakobsmuschel, Gänsestopflebermousse mit Queller und Datteln, Linsensalat und Frühlingszwiebel-Vinaigrette.

sowie Service am Tisch des Gastes, Eindecken eines „gedeckten Tisches“ und Warenerkennung zu erfüllen.

Nachdem die Generalprobe erfolgreich beendet wurde, hofften alle auf ein gutes Ergebnis in Osnabrück. Begleitet mit den besten Wünschen der DEHOGA-Kreisvorsitzenden Karlheinz Brunck, Gifhorn, und Melanie Perricone, Wolfsburg. ◀



Alessia Lo Gatto serviert das Hauptgericht: Gebackene Kalbstafelspitzpastete, Portweinjus, Geschmorte Tomaten-Auberginen-Nocke, Gefüllte Minipaprika, Kartoffelkrapfen. Fotos: Siegfried Glasow



Auf dem Weg von der BBS I Gifhorn zu den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften nach Osnabrück, v.l.n.r. Lisa Vanessa Günther, Hannes Hensel und Alessia Lo Gatto hinter dem gedeckten Tisch mit Klassik-motiven aus Wolfsburg.

Restaurant Zur Linde kocht Yak-Menü

JENS UND SUSANNE OLVERMANN ZÜCHTEN ZENTRALASIATISCHE HOCHLANDRINDER

Schon vor der Tür des Hotels Zur Linde sah man ein Kamera-Team des NDR in der Dorfmitte von Hankensbüttel arbeiten und alle wunderten sich, was hier gerade passiert.

Nun, die Lösung fand man im Restaurant des Hauses, wo rund 80 geladene Gäste geduldig auf ein angekündigtes Vier-Gänge-Menü warteten. Küchenchef Jens Olvermann und Ehefrau Susanne, Mitglied im DEHOGA Gifhorn, wurden von dem Kamerateam in Küche, Saal und Restaurant verfolgt, denn sie steckten mit ihrem Serviceteam mitten in den Vorbereitungen ihres Menüs und der Begrüßung der Gäste. Unter ihnen auch der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Karlheinz Brunck, der Gebietsleiter der Privatbrauerei Wittingen, Peter Herrewig und Marc Hartig vom Weinteam aus Hademansdorf. Der Grund war das außergewöhnliche Yak-Menü, dass an diesem Abend kredenzt wurde.

Das Kamerateam schaute den Gästen auf den Teller, in die Gesichter und registrierte die wohlwollenden Blicke und Kommentare wie „Oh, ah, eine Delikatesse!“ Die Begeisterung war groß und brachte dem Ehepaar Olvermann viel Lob und Anerkennung ein. „Mittlerweile macht das Speisenangebot von den Yak-Rindern 80 Prozent unseres Gesamtumsatzes aus“, so Susanne Olvermann, die stolz die Speisekarte des Hauses präsentierte. Zurzeit haben wir rund 70

Yaks auf den Weiden um Hankensbüttel und in Transvaal. Über einen Fernsehbericht ist ihr Mann auf diese Tierart gestoßen, hat sich mit einem Züchter in Verbindung gesetzt und ist dann in die Zucht eingestiegen.

Der Küchenchef: „Das Yak-Fleisch besitzt eine saftige und zarte Struktur. Es ist sehr schmackhaft und zeichnet sich durch die dunkelrote Farbe aus. Der leichte Wildcharakter unterstreicht den besonderen Genuss. Der Verzehr kann in vielfältiger Weise erfolgen. Zur Trocknung ist das Yak-Fleisch besonders geeignet. Das Fleisch zeichnet sich durch gute Verträglichkeit und einen hohen Vitamingehalt aus. Yak-Fleisch besitzt mit über 92 Prozent ein gutes Wasserbindungsvermögen. Dieses Kriterium hat direkten Einfluss auf Geschmack, Zartheit und Nährstoffgehalt des Fleisches und führt zu der guten Fleischqualität. Ebenso resultieren daraus geringe Gewichtsverluste nach dem Schlachten und bei der Lagerung. Zudem entstehen nur geringe Kochverluste. DEHOGA-Kreisvorsitzender und Küchenchef Karlheinz Brunck nach dem Essen: „Wir haben neben dem Heidschnucken-Braten und anderen Spezialitäten der Region mit dem Yak-Fleisch nun einen weiteren kulinarischen Höhepunkt auf der Karte!“

Aber auch die Nachfragen aus der Gastronomie nehmen zu. „Nach der Schlachtung wer-

den die Fleischstücke entsprechend den Wünschen der Köche an die Restaurants verkauft“, so Jens Olvermann, der sogar das langhaarige kuschelige Fell der Yaks mit veräußert.

„Wir freuen uns schon heute auf die Nord Reportage im August im NDR-Fernsehen“, so Susanne Olvermann, die ihren Mann bei der Zucht und in der Küche tatkräftig unterstützt. ◀



Antipasti erhalten durch den Chefkoch den letzten Schliff. Fotos: Glasow



Rund 70 Yaks aus der Zucht von Familie Olvermann leben in der Umgebung von Hankensbüttel und Transvaal.



Chefkoch Jens Olvermann, links, bereitet vor den Augen eines NDR-Kamerateams ein Vier-Gänge-Menü aus Yak-Rindern zu.

DEHOGA Gifhorn lobt Zusammenschluss

SÜDHEIDE GENIESSEN UND ISE-LAND ARBEITEN JETZT ENG ZUSAMMEN

Die Regionalinitiative „Südheide genießen“ hat in ihrer Mitgliederversammlung, die kürzlich im Backhaus des Internationalen Mühlenmuseums in Gifhorn stattfand, eine noch engere Zusammenarbeit mit der Ise-Land Vermarktungsgemeinschaft mit Sitz in Hankensbüttel beschlossen.

So wurde ein neuer Vorstand gewählt, der für beide Vereine zuständig ist und künftig auch gemeinsam tagen wird. Zum ersten Vorsitzenden wählte die Versammlung den Betriebs- und Projektleiter der V&T Internationale Mühlenmuseum Gesellschaft Sebastian Lipper. Zweiter Vorsitzender wurde Olaf Müller von der Fleischerei Budnik. Als stellvertretende Vorsitzende wurden Imke Wolter und Lunja Ernst gewählt. Kassensführer bleibt weiterhin DEHOGA-Mitglied und Landtagsabgeordneter Christian Schroeder von der Radener Deele. In den neu

eingesetzten Beirat wurden Wirtschaftsförderer Jörg Burmeister-Wegner vom Landkreis Gifhorn, Landwirt Friedrich Lührs und Junglandwirtin Gesa Ramme berufen. Während der Versammlung wurden der ehemalige Vorsitzende Joachim Banse, Stefan Gerhardt, und Manuel Borchert aus ihren Ämtern verabschiedet und für ihren jahrelangen Einsatz geehrt. Wie der Vorstand bekanntgab, hat Geschäftsführerin Dana Schmöche die Regionalinitiative nach Vertragsende verlassen. Die ehemalige Geschäftsführerin Dr. Rebekka Schütte führt die Geschäfte derzeit kommissarisch weiter. Eine Stellenausschreibung soll möglichst schnell für Ersatz sorgen.

Wie der neue Vorsitzende bekanntgab, sollen im Gifhorer Mühlenmuseum regelmäßig Erzeugermärkte mit heimischen aus biologisch-ökologischem Anbau hergestellten Produkten stattfinden.

Außerdem soll der digitale Marktplatz von „Südheide genießen“ auch für die Endverbraucher geöffnet werden. Bisher wurden darüber auch Hotels, Restaurants, Gaststätten und potenzielle Kunden bedient. Der Gifhorer DEHOGA-Kreisvorsitzende Karlheinz Brunck, der mit dem Verband aber auch mit seinem Betrieb Mitglied der Regionalinitiative ist, lobte die künftige Zusammenarbeit beider Vereine. „Wir haben es geschafft, regionale Produkte bekannter und unseren Gästen schmackhaft zu machen“, so Brunck.

Darüber hinaus will man auch die Öffentlichkeitsarbeit verstärken, um die Produkte der Mitglieder noch besser an die Verbraucher zu bringen. Als ein gutes Beispiel wurde der Dorfladen im Mühlenmuseum genannt, der Pfingsten schon ein Jahr geöffnet ist und auch gern von den Besuchern aus dem In- und Ausland für Einkäufe genutzt wird. ◀



Erste gemeinsame Sitzung der Regionalinitiative Südheide genießen und Ise-Land Vermarktungsgemeinschaft mit dem DEHOGA-Kreisvorsitzenden Karlheinz Brunck, vierter von rechts. Links Christian Schroeder, der zum Kassenswart gewählt wurde.

Foto: Siegfried Glasow