

Ausgezeichnet: So gut kocht Gifhorns Gastro-Nachwuchs

15.11.2024, 11:30 Uhr • Lesezeit: 4 Minuten

Von Siegfried Glasow



Marvin Böhm, Deutschlands Koch des Jahres 2022 aus dem Aqua in Wolfsburg (links), mit den drei besten Köchen des Wettbewerbs: Sean Paul Blau, Ludwig Besse und Sophie Kemmer (von links). © FMN | Siegfried Glasow

Gifhorn. Bei der Dehoga-Jugendmeisterschaft in Gifhorn beweisen sich Nachwuchskräfte aus Gastronomie und Hotelgewerbe. Was die Jury überzeugt.

Unter dem Motto „Horses and Dreams“ fanden die 33. Dehoga-Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe an der BBS I in [Gifhorn](#) statt. Hierzu konnte Schulleiterin Regina Ruge als Gastgeberin 20 Gäste aus dem öffentlichen Leben in der Cafeteria begrüßen, die sich von den neun Teilnehmern verwöhnen lassen durften. Darunter auch [Schuldezernentin Annette Due](#), Susanne Mügge-Erdinc von der IHK sowie die beiden Dehoga-Kreisvorsitzenden Karlheinz Brunck für Gifhorn und Daniel Wolniczak für Wolfsburg-Helmstedt.

Regina Ruge bezeichnete es als Traum aller Wettbewerbsteilnehmer, den Gästen unvergessliche Erlebnisse zu schenken, sei es durch ein perfekt zubereitetes Gericht, einen kunstvoll eingedeckten Tisch oder einen Service, bei dem jeder Gast sich besonders fühlt. „Unsere engagierten Schülerinnen und Schüler vertreten die Gastronomie und die Hotel- und Restaurantbranche mit Herz und Leidenschaft. Und wer weiß, vielleicht träumen einige schon davon, in ein paar Jahren die großen Küchen und Hotels dieser Welt zu rocken“, so Ruge.

Gifhorns Gastgewerbe-Nachwuchs musste verschiedene Herausforderungen meistern

Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cottle und Andreas Ochs von der BBS I stellten zunächst die Bedingungen für die fünf Köche, zwei Restaurantfachleute und zwei Hotelfachleute vor. Während die Köche eine Menüerstellung nach Warenkorb, Kalkulation und Arbeitsablaufplan vorlegen mussten, sollten die Restaurantfachleute eine Veranstaltung planen, Tranchieren, Rotweinservice und Warenerkennung erfüllen. Die Hotelfachleute mussten ein Wochenende planen, einen Geschäftsbrief erstellen und auch eine Warenerkennung durchführen.

In der Praxis hieß das für die Köche: Pilze in der Vorspeise und Kaninchen als Hauptspeise zu verwenden sowie die Zutaten Grieß, Quark und Orange als Dessert anzubieten. Dazu amerikanischer Service, französische und englische Teller am Tisch. Bereits zuvor waren einige Schautische mit Pferdemotiven getreu dem Motto „Horses and Dreams“ bewertet worden. Eingerahmte Fotos von Pferden sorgten für die entsprechende Stimmung im Raum.

Bei den Köchen war das Ritz-Carlton in Wolfsburg nicht zu schlagen

Am Ende lobte Schuldezernentin Annette Due die Leistungen aller Köche, Restaurant- und Hotelfachleute. „Es ist immer wieder ein Genuss, mit ansehen zu können, wie sich der Berufsnachwuchs im Laufe der Jahre leistungsmäßig steigern konnte“, so Due, die den zukünftigen Auszubildenden Mut zusprach, an den Jugendmeisterschaften teilzunehmen.

„Unsere engagierten Schülerinnen und Schüler vertreten die Gastronomie und die Hotel- und Restaurantbranche mit Herz und Leidenschaft.“

Regina Ruge,

Schulleiterin der BBS I

Das Siegermenü, bestehend aus Steinpilzravioli gefüllt mit Ricotta, Parmesan-Espuma und mariniertem Granny Smith als Vorspeise, gedämpfter Kaninchenrolle, gebackener Praline von der geschmorten Keule, Tymianjus, Variationen von Bete und Fondant-Kartoffeln als Hauptgericht sowie Dreierlei aus Quark, Orange, Matchaganache und Grießmürbeteig als Dessert wurde vom angehenden Koch Ludwig Besse aus dem Ritz-Carlton in [Wolfsburg](#) mit dem Siegerepokal belohnt. Zweiter wurde Sean Paul Blau, ebenfalls aus dem [Ritz-Carlton](#), und Dritte Sophie Kemmer von der Volkswagen AG vor Silas Tantius aus dem Hotel „Deutsches Haus“ Gifhorn.

Den Siegerepokal für Restaurantfachleute konnte Alissa Paul von der [Volkswagen AG](#) vor Lukas Burgdorf vom Hotel „Deutsches Haus“ Gifhorn entgegennehmen. Hotelfachfrau Antonia Noth aus dem Ritz-Carlton gewann den Siegerepokal vor ihrem Arbeitskollegen Guiseppa Pisasale aus demselben Haus.

Braunschweiger Zeitung / Gifhorer Rundschau, 15.11.2024