2. Ausbildungsjahr im Wettstreit

In der Hannah Arendt Schule in Flensburg ging es um den begehrten Fisch-Pokal. Unter den Augen der gestrengen Prüfer konnten Azubis in der Küche sowie Hotel- und Restaurantfachleute im Restaurant zeigen, was sie in den vergangen fast 2 Jahren in den Betrieben und der Schule gelernt haben.

Aus einem einheitlichen Warenkorb, gefüllt unter anderem mit Matjes, Lachsforelle, Spargel und Rhabarber, gesponsert vom CITTI Markt Flensburg, musste ein dreigängiges Menü zubereitet werden.

Während von den „Service-Kräften" ein Begrüßungsgetränk kreiert, ein Verkaufsgespräch geführt und vorher Warenerkennung durchgeführt werden musste, hatte man in der Küche mit der Zubereitung des Menüs alle Hände voll zu tun.

Viele geladene Gäste konnten sich von dem ausgezeichneten Service und den bestens gelungenen Menü-Kreationen überzeugen.

Es sei ein sehr starkes Ausbildungsjahr, die Klassen gut besetzt und ein größeres Interesse an den Lehrberufen in der Gastronomie festzustellen, so die Prüfer in ihren Statements. Arbeit unter Wettkampfbedingungen seien eine gute Vorbereitung auf die Prüfungen und Vorbereitung für weitere Wettkämpfe, bis hin zu den Landesjugendmeisterschaften.

Die praktischen Fähigkeiten seien auf einem sehr hohen Niveau. Theorie und die Warenerkennung entscheiden dann oft über die Platzierungen, so Volker Lund, Vorsitzender des Flensburger Köche-Clubs.

Foto von links vorne. G. Jaeger (VSR), C. Henningsen, E. Bennet, V. Lund (Köche Club Flensburg)

Allerlei vom Matjes
Zweierlei von der Forelle,
Spargelragout und Röstkartoffeln,
Variationen von der Erdbeere,
war das Siegermenü, gekocht von Chris Henningsen aus dem „Landgasthof Neukrug" in Maasbüll.

Den zweiten Platz belegte Meno Klenk aus dem „Ringhotel Waldschlößchen" Schleswig. Sein Menü:
Dreierlei vom Matjes,
Lachsforelle unter der Kartoffelschuppe, Zitronenhollandaise grüner und weißer Spargel,
Créme Brülée auf Schokoladentarte,
Rhabarberkompott und Vanilleeis.

Aus dem „Strandhotel Glücksburg" kam der 3. Preisträger Henrik Martensen. Er kochte:
Variation vom Matjes,
mit Rhabarber und Kräutercreme,
Törtchen von der Lachsforelle mit Safranschaum an Selleriepüree,
Pariser Kartoffeln,
Schokoladenschnitte mit Erdbeeren und Vanille.

Im Bereich Hotelfachfrau/-mann belegte Eike Benett aus dem „Strandhotel" Glücksburg den 1. Platz, Mark Kolczak aus dem „Hotel Alte Post" Flensburg den 2. und Restaurantfachfrau Mara Nielsen aus „Olli´s Weinlounge" Flensburg, den 3. Platz.

Text/Foto: hansen/voldewraa/bohlen

... in Fisch die Nr. 1
Ihr Lieferant für Gastronomie und Handel
JESSEN FLENSBURGER FISCHMARKT
Inh. Ralf und Marlies Jessen OHG, 24937 Flensburg
Telefon 0461/2 36 75 - Fax 2 36 16

stöckel
VIEL ERFOLG BEIM EISVERKAUF!

Stöckel Portionierer – Qualität made in Germany
Stöckel Söhne
Metallwarenfabrik
GmbH & Co. KG
Postfach 210, D-23692 Eutin
Telefon: +49 (0)45 21/23 77
info@stoeckel-soehne.de
www.stoeckel-soehne.de

Möbel JESSEN hotelConcept
www.jessen-norma.de
info@jessen-norma.de
An der B 5, 25821 Breklum
Telefon (04671) 9 15 00 - Fax 91 50 49
Ihr Spezialist für Gastronomie und Hotel-Einrichtungen

Erster Test unter „Wettkampfbedingung"

Rege Betriebsamkeit herrschte in der Küche sowie im Restaurant der Hannah Arendt Schule in Flensburg.

AZUBIs aus dem ersten Lehrjahr stellten sich den Anforderungen des „Kartoffel-Pokals". Die Anzahl derer, die an dieser Veranstaltung teilnahmen, war erstaunlich hoch.

Gerade in der Küche hatte man das Gefühl, als würden angehende Köchinnen und Köche für eine Großveranstaltung kochen. In Wirklichkeit ging es um ein Kartoffelgericht.

Anhand der angebotenen Teller kann man sehen, was, beziehungsweise wieviel sie schon im ersten Jahr gelernt haben, so Studiendirektor Johannes Hartwig von der Hannah Arendt Schule. DEHOGA Ambassador Günter Jaeger gratulierte im Namen des VSR und würdigte ebenfalls die Leistungen der jungen Teilnehmer.

Der 1. Sieger bei den Köchen, Rene Majed aus dem „Landgasthaus Neukrug" in Maasbüll fertigte „Variationen der Kartoffel" an. Bestehend aus einer Kartoffelsuppe mit Kartoffelstroh, gefüllter Krokette mit Dillschmand und Kartoffelstampf mit einem Kartoffelpilz. Mit Lachstartar gefüllte Rösti gab es von der 2. Siegerin Emely-Sophie Twist. Sie lernt im „Strandhotel" in Glücksburg und im „Restaurant Pierspeicher" in Kappeln wird Maximilian Groß ausgebildet. Sein Beitrag und damit 3. Sieger: Lachstartar mit Pommes Dauphine.

vordere Reihe: E.-S. Twist, T. Rohwedder, L. Lausen-Nißle, M. Groß, hinten: T.Rupieper, R. Majed

Bei den Hotelfachleuten (HOFA), die vorher praktisch und theoretisch geprüft wurden, unter anderem waren sie auch für die schön eingedeckten Tische und den Service zuständig, belegte Anna Rohwedder aus dem „Ringhotel Waldschlößchen" Schleswig den 1. Platz, gefolgt von Tobias Rupieper vom „Strandhotel" Glücksburg.

Laura Lausen-Nißle aus dem „Fährhaus Missunde" in Missunde, belegte den 3. Platz. Alle anderen Teilnehmer landeten einvernehmlich auf Platz 4.

Eine gelungene Veranstaltung, so der einhellige Tenor dieses ereignisreichen Tages.

Fotos/Text: hansen/voldewraa

Flensburger Fleischkontor
Frische aus der Region

Aus der Region für die Region
Fleischwaren
Wir führen regionales Fleisch vom Rind, Kalb und Schwein
Frischfisch
Wir bieten wöchentlich eine Auswahl an frischen Fischen, die wir größtenteils aus Dänemark und Norwegen beziehen.
Regionalität
Als norddeutsches Familienunternehmen hat die Zusammenarbeit mit ausgewählten regionalen Erzeugern höchste Priorität!
Endverbraucher
Für Endverbraucher haben wir einen Abholmarkt.
Geöffnet von Mittwoch bis Freitag 10:00 bis 16:00 Uhr

www.schumann-gmbh-de
Waagen • Kassen • Maschinen

SCHUMANN GmbH
Hier im Norden
Informieren Sie sich jetzt zur GoBD
Tel: 04604/98 93 66
Fax: 04604/98 93 67
Schulstr.12
24969 Sillerup
info@schumann-gmbh.de

DEHOGA SCHLESWIG-HOLSTEIN
www.dehoga-sh.de
DEHOGA Schleswig-Holstein e.V.
Hamburger Chaussee 349, 24113 Kiel
Tel.0431/651866, Fax 0431/651868