



# Wettkampf auf hohem Niveau

Teilnehmer kämpften in verschiedenen gastronomischen Berufen um die begehrte „Neptunschale“

VON MARCEL KOLBENSTETTER

CUXHAVEN. Geschafft, aber glücklich waren am Ende des Tages alle Beteiligten. Doch bevor am vergangenen Donnerstag die Sieger der diesjährigen „Neptunschale“ gekürt wurden, durchliefen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer diverse theoretische und praktische Prüfungen. Unter dem Motto: „Die vier Jahreszeiten“ mussten die Auszubildenden ihr ganzes Können unter Beweis stellen.

Die Anspannung war den Prüflingen förmlich anzumerken. In den gastronomischen Ausbildungsberufen Hotelfachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann und Köchin/Koch gingen insgesamt 16 Teilnehmer ins Rennen um den Titel der Jugendmeisters und die begehrte „Neptunschale“.

Oberstudienrat Frank Rusek und Oberstudiendirektor Rüdiger Koenemann eröffneten mit ihrer Begrüßung den inzwischen 19. Wettkampf dieser Art.

Während die geladenen Gäste in den Räumlichkeiten der berufsbildenden Schule Cuxhaven ihren Platz einnahmen und sich von den Hotelfach- und Restaurantfachkräften bedienen ließen, wurde in der Küche bereits unter Hochspannung an den verschiedenen Vier-Gänge-Menüs gearbeitet. Sechs Köche, von denen jeder einen Tisch bekochte, bereiteten unter Zeitdruck und den wachsamen Augen der Jury die Vorspeise, eine Suppe, den Hauptgang und das Dessert zu.



Die drei Sieger: (v.l.) Charlene Schlichtmann, Imke Bergherr, Max-Ole Harras.



Wichtig ist eine ruhige Hand: Auch Tim Sören Kück bemüht sich, seine Nervosität im Griff zu behalten.

„Gefüllte Crêpes mit Lachsforelle an grünem Spargel“, „Geflügelcremesuppe mit Maispoularden Steinpilzklobbchen“ oder „Rosa gebratenes Roastbeef an Portweinsauce“ waren nur drei der vielen verschiedenen Kreationen. „Die Prüfer achten bei den Köchen auf spezielle Vorgehensweisen. Neben der genauen Arbeitstechnik wird auf Sauberkeit, Präsentation und auf Rohstoffverarbeitung geachtet. Der Geschmack ist dann der Abschluss“, so Stefan Brandes, Leiter der BBS-Küche.

#### Guter Service muss sein

Um es den Gästen so angenehm wie möglich zu machen, präsentierten sich die Hotelfach- und Restaurantfachkräfte von ihrer besten Seite. Unter den stets aufmerksamen Blicken der fachkundigen Jury wurde jeder Handgriff bewertet. „Auch im Service gibt es gewisse Regeln, die zu beachten sind. Die Art und Weise, wie am Tisch bedient wird, ist ganz ent-

scheidend“, sagt Sven Wersien, Leiter der gastronomischen Abteilung an der BBS. Nach über drei Stunden Wettkampf hatten es alle Teilnehmer geschafft. Im abschließenden Teil des Programms wartete die Siegerehrung. Neben verschiedenen Sach- und Geldpreisen freuten sich die drei Sieger über die Qualifikation für die Teilnahme an der niedersächsischen Jugendmeisterschaft der Gastronomie in Göttingen im kommenden Jahr. Dort werden sie in ihren Bereichen einzeln an den Start gehen, aber auch als Team die heimische Region vertreten.

#### Internationale Gäste

„Eine Besonderheit war in diesem Jahr der Besuch unserer Gäste aus Südafrika und Frankreich“, freute sich Studiendirektorin Sabine Meyer. Jeweils zwei Lehrkräfte waren für die Meisterschaft zu Gast. „Da auch in absehbarer Zeit Projekte dieser Art in den Partnerschulen geplant sind, wollten sie hautnah dabei sein“, so Meyer.

Nun können die Teilnehmer den Wettkampf erst einmal Revue passieren lassen, ehe die nächste Runde in Göttingen auf sie wartet.

#### Die Platzierungen:

##### Hotelfachfrau/-mann:

1. Max-Ole Harras
2. Anna Flägel
3. Vivien Schinköthe
4. Tim Sören Kück
4. Nadine Krause
4. Fenja Deike

##### Restaurantfachfrau/-mann:

1. Charlene Schlichtmann
2. Lena Kröger
3. Ken Tupaz
4. Thieß Johannßen

##### Köchin/Koch:

1. Imke Bergherr
2. Dennis von Morandell
3. Burak Kilicaslan
4. Yanik Steffens
4. Patrick Sieg
4. Nicolas Heinsohn