

Auf hohem Niveau gekocht

Zum 14. Mal ein Duell der Hotel- und Restaurantfachleute sowie der Köche um die „Neptunschale“

VON HERWIG V. WITTHOHN

CUXHAVEN. Zunächst der theoretische Teil, der schon einen großen Anteil an der Gesamtbewertung ausmacht, dann der praktische Teil vor Publikum. Im Wettbewerb um die „14. Neptunschale“ gaben sich Restaurantfachleute, Hotelfachleute und Köche im dritten Ausbildungsjahr an den BBS Cuxhaven wieder große Mühe, um im direkten Duell den Sieg zu erringen.

Bei der Jugendmeisterschaft der „Gastronomischen Ausbildungsberufe“ ging es wahrlich heiß her. In der Küche mussten die Nachwuchsköche aus einem vorgeschriebenen Warenkorb Pflichtkomponenten erfüllen. Vorspeise: Herbstliche Blattsalate und ganze, frische Seezunge. Suppe: Rote Beete und Poulardenbrust. Hauptgang: Rinderfilet, Schwarzwurzel, Möhren und selbst hergestellte Teigwaren. Dessert: Parfait, Creme und Gebäckkomponente von Quitte, Birne und Apfel.

EINE GESTRENGE JURY

Gleichzeitig wurden die Tische von den Hotel- und Restaurantfachleuten festlich eingedeckt, die eintreffenden Gäste begrüßt und bewirtet. Alles unter den Augen der gestrengen Jury mit Marc Cantauw, Lutz Hennig, Anne Janßen,



Die Sieger im Wettbewerb um die Neptunschale: Maren Müller, Luan Nguyen und Katharina Kühn. Fotos: Witthohn

Martina Peter und Katrin Ujvari. In der Küche achteten die Juroren Robert Krause (Ahrensburg), Heinz Armbruster (Bad Bederkesa), Norbert Hein (Sassnitz) und Ulrich Tiller (Verden) auf jede Kleinigkeit.

Denn nicht nur Optik und Geschmack, sondern auch Rohstoffverarbeitung und Sauberkeit am

Arbeitsplatz sind Bewertungskriterien. Die feierliche Preisverleihung, die musikalisch von Thomas Friedrichs umrahmt wurde, eröffnete Oberstudienrat Frank Rusek. Oberstudienrat Dr. Ulrich Getsch (BBS) betonte das große Engagement der Auszubildenden und bescheinigte ihnen ein hohes Niveau. Er freut sich über die Bewerbung der BBS Cuxhaven für die Ausrichtung des Landeswettbewerbes

2012. Jens Lüthmann (Vizepräsident IHK Stade) betonte, dass Dienstleistung Spaß bringen kann und muss. Er dankte den Juroren und freut sich auf 2010, wenn die BBS Cuxhaven und ihre Partnerschule auf Rügen das 20-jährige Jubiläum feiern. Kristian Kamp, frisch gewählter DeHoGa-Chef, versprach, dass sein Verband nun ein starker Partner auch für die

BBS sein will. Er will mehr Mitglieder in seinen Verband holen und künftig ein verlässlicher Ansprechpartner mit seinem Team sein.

Oberstudienrat Roland Müller von den BBS Rügen dankte den BBS Cuxhaven für die großartige Unterstützung in Wendezeiten. Auf Cuxhaven sei immer Verlass gewesen, auf die Schulleiter und auf das Ehepaar Schrader. Er freut sich auf das große Jubiläum 2010.

DIE WETTBEWERBSSIEGER

Köche: 1. Luan Nguyen (Hotel Seelust), 2. Jan Blohm (BBW Cadenberge), 3. Daniel Kuss (BBW Cadenberge).

Restaurantfachleute: 1. Maren Müller (Hotel Deichgraf), 2. Thomas Held (Strandhalle Dorum), 3. Tim Skebe (Zum Grünen Walde, Nordholz).

Hotelfachleute: 1. Katharina Kühn (Hotel Seelust), 2. Tina Gramenz (Badhotel Sternhagen), 3. Julia Wünschmann (Strandhotel Duhnen).

Ein Dankeschön gilt allen, die zum Gelingen dieser Veranstaltung beigetragen haben. Heide Harras, Stefan Brandes, Frank Rusek, Sabine Meyer, Annemarie Backer-Kaiser, Renate Witt und vielen weiteren fleißigen Akteuren.



Timm Deutinger (Zur Börse) bei den Vorbereitungen zu seinem Menü.



Unter den gestrengen Augen der Juroren (links Robert Krause, Ahrensburg) bereiteten die Köche ihre Menüs vor.



Oberstudienrätin Sabine Meyer gab die Gewinner bekannt.