

## Wer vertritt die BBS bei den Landesmeisterschaften?

Wettbewerb um die Neptunschale / Angehende Köche, Restaurant- und Hotelfachleute machten die Teilnehmer unter sich aus

**CUXHAVEN.** Im traditionellen Wettbewerb um die Neptunschale ging es am Donnerstag um die Suche nach den besten Köchen und Servicekräften an den Berufsbildenden Schulen (BBS).

„Die jungen Leute sind hoch motiviert und liefern eine tolle Leistung ab“, sagt der Praxisleiter Küche Stefan Brandes. Alle Koch-Azubis hatten einen identischen Warenkorb zur Verfügung, um daraus ein Vier-Gänge-Menü zu kreieren. Für die Vorspeise mussten Lachs und Krabben, für die Suppe Wildkraftbrühe mit zwei Einlagen, für den Hauptgang Kalbshüfte, Wirsing und Kartoffeln und für das Dessert Ricotta sowie gelbe und rote Früchte verwendet werden.

### Unter Beobachtung

Die Gäste nahmen an Tischen Platz, die ganz nach dem Motto „Kulinarische Legenden“ gedeckt waren. Die Teilnehmer hatten die Tische dazu entsprechend verschiedener Klassiker der Küche wie zum Beispiel der Martinsgans, der Nürnberger Lebkuchen oder des Bismarckerings dekoriert. Das Eindecken der Tische war ein Teil der Prüfung für die Restaurantfachleute.

Am Morgen mussten sie bereits andere Aufgaben, darunter eine Warenerkennung, erledigen. „Die Hotelfachleute haben am Morgen schon eine Housekeeping-Aufgabe hinter sich gebracht“, erklärt die externe Prüferin Katrin Ujvari. „Während des Servierens achten wir Prüfer unter anderem darauf, wie die Azubis mit ihren Gästen interagieren und ob sie die gültigen Serviceregeln einhalten.“

„Es lief sehr gut und ich bin mit meiner Leistung zufrieden“, sagt der angehende Hotelfachmann Holger Bartlau. „Natürlich schleichen sich kleine Fehler ein, aber die versucht man dann sofort wieder auszubügeln“, ergänzt seine Teamkollegin Alina Autrum. In jedem Fall sei ein solcher Wettbewerb eine ausgezeichnete Vorbereitung für die Prüfungen im kommenden Sommer.

An Erfahrung haben alle Teilnehmer gewonnen. Die Neptunschalen aber gingen an Tim Skebe (Koch, Badhotel Sternhagen), Doreen Brocke (Hotelfachfrau, Hotel Seelust) und Lorena Kahrs (Restaurantfachfrau, Hotel Windmüller). Die drei Sieger werden die BBS im kommenden Frühjahr bei den Landesmeisterschaften vertreten, die in Cuxhaven stattfinden werden. (pwe)



Volle Konzentration. Die Prüfer achteten auch darauf, wie die Teilnehmer das Essen auf den Gäste-Tellern anrichteten. Fotos: Weisheit



Die Geschichte der Martinsgans war hier das Thema. Jeder Tisch wurde von den Restaurantfachleuten individuell eingedeckt.



Reges Treiben herrschte auch in der Küche. Die Zubereitung des Vier-Gänge-Menüs verlangte den Jungköchen einiges ab.