

Hohe Standards für die Gastronomie

Dieses Ziel verfolgen die Berufsbildenden Schulen und der DEHOGA mit der Jugendmeisterschaft „Neptunschale“

tas. – Die Anspannung war ihnen anzusehen. Kein Wunder, immerhin mussten die 18 jungen Leute nicht nur dem Ruf gerecht werden, zu den Besten ihres Faches in der Region zu gehören, nach Möglichkeit wollte jeder von ihnen die Neptunschale gewinnen und sich damit für den Landeswettbewerb der Köche und Fachleute für das Hotel -und Restaurantfach qualifizieren.



Jeder Handgriff muss sitzen, die Arbeitsabläufe sauber aufeinander abgestimmt sein, damit dem Gast das Vier-Gänge-Menü in bester Qualität serviert werden kann.



Das Bestreben nach Perfektion war das Ziel auch der angehenden Restaurantfachleute. Gleichzeitig hieß es: locker bleiben im Kontakt mit dem Gast. Fotos: Sassen

Die jeweils sechs Besten aus dem dritten Lehrjahr nahmen an dem Wettbewerb am Mittwoch in der großen Lehrküche der BBS Cuxhaven teil. Dazu hatten Schulleiter Dr. Ulrich Getsch und sein Team 24 Gäste eingeladen, die an sechs Tischen fachkundig bedient und mit Leckereien aus der Küche verwöhnt wurden. „Kulinarisches aus Österreich“ bot die Speisekarte, mit Lammrücken und Wirsingkohl im Hauptgang. Zur Einstimmung hatte die Küche einen herbstlichen Blattsalat mit Riesengarnelen und Kürbis gezaubert. Anschließend gab es eine vorzügliche Waldpilzsuppe mit Entenleber-einlage und als Dessert Mohnstrudel mit Birnen, Äpfeln und Nougat, dazu eine Auswahl feiner Rot- und Weißweine. Jeder Handgriff in der Küche, beim Servieren und im Service wurden von sechs Juroren streng beobachtet und in einem Beurteilungsbogen notiert.

Die meisten Pluspunkte konnten die angehende Hotelfachfrau **Monika Bartlewski** vom „Strandhotel Duhnen“, der Nachwuchskoch **Asakorn Maijan** vom Hotel „Waldschlösschen Bösehof“ in Bad Bederkesa und der angehende Hotelfachmann **Normen Polansky** vom Ausbildungsbetrieb „Hotel am Medemufer“ in Otterndorf sammeln. Die drei Kreismeister werden den DEHOGA-Verband Cuxhaven Land Hadeln bei der Landesmeisterschaft der gastronomischen Ausbildungsberufe vertreten.

Teilgenommen am 13. Wettbewerb um die „Neptunschale“ haben: **Koch/Köchin:** Asakorn Maijan (Hotel Waldschlösschen Bösehof, Bad Bederkesa), Nils Fenske (Leuchtfeuer, Cuxhaven), René Gebhart (Hotel Wernerwald, Cuxhaven), Glenn Wilhelm (Flair Hotel Peter, Wingst), Cindy Müller (Hotel Strandperle, Cuxhaven) und Jan Gehle (Altländer Obst, Altes Land). **Hotelfachmann/Hotelfachfrau:** Alkje Brandt (Hotel am Medemufer, Otterndorf), Monika Bartlewski (Strandhotel Duhnen, Cuxhaven), Antonia Tajger (Hotel Restaurant Deichgraf), Sandra Kinzl (Hotel Seelust, Cuxhaven), Henning Dohr (Hotel Seelust), Anna Berkenkamp (Badhotel Sternhagen, Cuxhaven). **Restaurantfachmann/frau:** Angela Baack (Restaurant Golsch, Hecht-hausen), Lisa Jordan (Strand-hotel Duhnen), Normen Polansky (Hotel am Medemufer,



Die Gewinner der Neptunschale (v.l.):
Monika Bartlewski (Strandhotel Duhnen), Asakorn Maijan (Bösehof) und Normen Polansky (Hotel am Medemufer)



Blattsalat mit Riesengarnelen

Otterndorf), Tanja Müller (Restaurant Ebken, Cuxhaven), Kira Richter (Restaurant Knechthausen, Stade) und Eike Meyer (Hotel Waldschlösschen Bösehof, Bad Bederkesa)

Zur Person

Olaf Feuerstein,



geschäftsführender Gesellschafter des Tagungs- und Eventhotel „Freizeit In“ in Göttingen, hat eine Bilderbuchkarriere hinter sich. Schon als Jugendlicher bewies der gebürtige Cuxhavener Unternehmergeist, als er einen Brötchenservice betrieb. Um sein Taschengeld aufzubessern, arbeitete er im Hotel Sternhagen als Tellerwäscher. Wie er es zum „Millionär“ oder zumindest zum Chef eines erfolgreichen Unternehmens mit 17 Millionen Euro-Jahresumsatz geschafft hat, erzählte er am Donnerstag den Auszubildenden in den gastronomischen Berufen. Dort trat Feuerstein als Festredner beim Wettbewerb um die Neptunschale auf. Gern erinnert sich der 45-Jährige an seine Schulzeit in der Abendroth- und Bleickenschule, wo er seine ersten Kocherfahrungen machen konnte. „Das hat mich gereizt und so lernte ich von 1976 bis 78 Koch bei Sternhagen und besuchte die BBS in Cuxhaven“, erzählte der Hotelmanager. Es folgten Bundeswehr und ein paar Jahre in der Kantine vom Dentallabor Stolle, bevor die Karriere im Hotelfach begann. Und zwar mit einem Studium an der Hotelfachschule in Hannover. 1990 wechselte Feuerstein ins Münsterland, wo er als Direktionsassistent für zwei Schlösser und ein Stadthotel mit verantwortlich war. Seit 1995 ist er Direktor des größten deutschen Tagungshotels in Göttingen mit 440 Betten und fünf Restaurants, das dem Vater von drei Kindern inzwischen zu 75 Prozent gehört und wo er 221 Mitarbeiter und 59 Azubis beschäftigt. Feuerstein: „Schulisch war ich leider ein Spätstarter, weshalb ich später vieles aufholen musste.“

Cuxhavener Nachrichten, 29. / 30. November 2008