

Der ganz normale Küchen-Wahnsinn

Auszubildende des 3. Lehrjahres buhlen in den Berufsbildenden Schulen um die 17. „Neptunschale“ / Urteile der Prüfer fallen gemischt aus

VON JULIA CARSTENS

CUXHAVEN. Für Michael Schunk wird das nächste Jahr ein besonders aufregendes. Nach seinem Sieg beim Wettbewerb um die Neptunschale vertritt er seine Schule bei den Niedersächsischen Landesmeisterschaften. Außerdem reist der angehende Koch mit den Berufsbildenden Schulen (BBS) im Rahmen eines Schüleraustausches nach Südafrika.

Mit einem „Mus von der Tomate“, „Süppchen von der Miesmuschel“, „gefüllter Lammschulter“ und „Variationen von der Birne“ konnte er die Koch-Jury am frühen Nachmittag von sich überzeugen. Deren langjähriges Mitglied Robert Krause äußerte sich angetan von allen Teilnehmern: „In diesem Jahr haben wir im Wettbewerb ein recht hohes Niveau. Die letzten Male haben sich schon am Anfang zwei, drei Favoriten herauskristallisiert. Das ist diesmal eindeutig schwieriger.“

Schunk konkurrierte bei den „Jugendmeisterschaften der gastronomischen Ausbildungsberufe“ mit fünf weiteren Köchen, die sich im dritten Lehrjahr befinden. Außerdem nahmen sechs angehende Hotelfachleute (Hofas) und vier angehende Restaurantfachfrauen (Refas) teil.

Für alle hatte der Wettbewerbstag bereits am Morgen begonnen. Die Refas führte er an die Bar. Hier galt es, einen Cocktail zuzubereiten und alkoholische Getränke am Geruch zu erkennen. Auf die Hofas warteten andere Aufgaben: Sie sollten einen „Check-in“ an der Rezeption simulieren, einen Geschäftsbrief schreiben und ein Zimmer über-



Voller Einsatz am Herd: Carsten Tamke ließ sich beim Zubereiten freiwillig von einem TV-Team filmen. Zusätzlicher Stress für den angehenden Koch, der in der Wertung einen der vierten Plätze belegte. Während der Preisverleihung war die Aufregung unter den Teilnehmern groß (kl. Foto). Fotos: Carstens

prüfen. Beide Gruppen deckten gemeinsam die Gästetische im Vorbereich der großen Schulküche ein. Motto in diesem Jahr: Walt Disney. Einige der Auszubildenden hatten eigens dafür kunstvolle Dekorationen – wie einen schimmernden Fisch aus Styropor – gefertigt. Beim Servieren wurden sie unter anderem von Hotel-Eigentümerin Halina Hark beobachtet. Ihr kritisches Urteil: „Über eine Zwei geht hier heute niemand hinaus.“

Bei der anschließenden Preisverleihung zeigten sich die Festredner dann wieder voll des Lobes für ihre Schützlinge. „Wir brauchen so engagierte Leute, wie Sie es sind“, so BBS-Leiter Rüdiger Koenemann. „Im Beruf und in unserer ganzen Gesellschaft.“

Die Platzierungen

Hotelfachleute: 1. Laura Lena Sontowski (Hotel Seelust Duhnen), 2. Jan Felix Wohlers (Badhotel Sternhagen), 3. Yih Sen Yeh (Strandhotel Duhnen);
Köche: 1. Michael Schunk (Hotel Seelust), 2. Marie Christoph (Badhotel Sternhagen), 3. Steven Eichele (Hotel Seelust);
Restaurantfachleute: 1. Darinka Rupprecht (Strandbar Cuxhaven), 2. Anna Jäger (Ratskeller Otterndorf), 3. Sarah Schüssler (Gasthaus Wolters, Wremen)

Das Tranchieren einer Lammschulter gehörte für einige der Servicekräfte auch zur Prüfung dazu.



Darf's etwas sein? Restaurantfachfrau Darinka Rupprecht und Hotelfachmann Patric Hürter bedienten unter anderem Oberbürgermeister Dr. Getsch (l.).