

In drei Gängen zur Meisterschaft

Auszubildende aus gastronomischen Berufen bewiesen ihr Können beim Jugendwettbewerb um die „Neptunschale“

VON DENICE MAY

CUXHAVEN. Den Tisch richtig eindecken, Gäste empfangen, den Garpunkt treffen oder den Kalbsrücken tranchieren: Das waren nur ein paar der Aufgaben, die die Auszubildenden verschiedener gastronomischer Berufe im Wettkampf um die „Neptunschale“ am gestrigen Donnerstag bewältigen mussten. Bereits zum 20. Mal wurden die Jugendmeisterschaft in den Berufsbildenden Schulen (BBS) ausgetragen. Die jeweiligen Sieger der Berufe Koch/Köchin, Hotelfachmann/-frau und Restaurantfachmann/-frau sind dann für die Teilnahme an der niedersächsischen Landesmeisterschaft qualifiziert. Doch bis dahin war es ein langer und anstrengender Weg.



Sara Seidel (l.) Siegerin unter den Auszubildenden im Restaurantfach.

Unter dem Motto „Magische Momente im Variété“ begannen am Donnerstagmorgen um Punkt 8 Uhr für 14 Auszubildende aus dem dritten Lehrjahr die Cuxhavener Stadtmeisterschaften. Die jungen Nachwuchs-Gastronomen setzten sich zuvor in einem theoretischen Vorentscheid gegen ihre Mitbewerber durch. Dann hatten die angehenden Köche, Restaurant- und Hotelfachleute zwei Wochen Zeit, um sich auf den Wettbewerb um die „Neptunschale“ vorzubereiten.

Sechs Stunden, sechs Prüfer

Am Tag der Meisterschaft wurde es dann ernst. Vor insgesamt sechs Prüfern mussten sich die Auszubildenden sechs Stunden lang beweisen: Zu ihren Aufgaben zählten unter anderem die Vor- und Zubereitung der Speisen, das Eindecken der Tische, die Warenkunde und das Empfangen der Gäste. „Ich war ziemlich nervös“, erklärte Nele Zielinski, Auszubildende zur Hotelfachfrau, nachdem sie den letzten Teller des Drei-Gänge-Menüs abgeräumt



Nele Zielinski achtet genau darauf, den Teller richtig zu platzieren.

hatte. „Der Wettbewerb heute war ein echter Hätetest. Auch wenn nicht alles gelaufen ist, hatten die Teilnehmer Spaß“, so Schulleiter Rüdiger Koenemann nach dem Wettbewerb. Auch Stefan Brandes, Verantwortlicher in der Küche, ist zufrieden mit der Leistung: „Die Teilnehmer waren alle motiviert und hatten außer-



Genauigkeit, eine ruhige Hand und den richtigen Blick fürs Dekorieren. Nicht nur deshalb ging **Eyleen Tolle** als Siegerin unter den Köchen hervor. Fotos: May

dem die Chance, Erfahrungen für die Abschlussprüfung zu sammeln.“ Bewertet wurden die jungen Auszubildenden nach den Kriterien der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD). Wer dabei am besten abschnitt, ging als Sieger um die „Neptunschale“ sowie als Qualifizierter für die Landesmeisterschaft aus dem

Wettbewerb. „Gewinner sind sie aber alle“, sagte Frank Rusek, Oberstudienrat und Mitorganisator, abschließend. Denn besonders in der hiesigen von Tourismus geprägten Region sind Fachkräfte besonders wertvoll.

Die Platzierungen:
 ▷ **Köche:** 1. Platz Eyleen Tolle, 2. Platz Santiago Valentri, 3. Platz

Swantje Ebers, 4. Plätze Patrick Münnich, Clemens Gerdts und Tom Steinbauer.

▷ **Hotelfachleute:** 1. Platz Jan Brüning, 2. Platz Jennifer Smyk, 3. Platz Nele Zielinski, 4. Plätze Katrin Wilhelm, Jennifer Luhn und Cassandra Dora Ebel.

▷ **Restaurantfachleute:** 1. Platz Sara Seidel, 2. Platz Rico Schulte.