

# Neue Sterne am Gastronomiehimmel

Zwei Cuxhavenerinnen messen sich mit Konkurrenz aus ganz Norddeutschland

VON KATHARINA JOTHE

**CUXHAVEN.** Es dampft, brodelnd und zischt in allen Töpfen. In der Küche der Berufsbildenden Schulen (BBS) Cuxhaven herrscht Hochbetrieb. Sechs Nachwuchsköche aus ganz Norddeutschland arbeiten feierhaft daran, ein viertägiges Menü zu kreieren.

Sie alle wollen Vega-Champion werden. Der Teamwettbewerb für Nachwuchskräfte im Gastronomiebereich geht in Cuxhaven in die erste Runde. Dem Siegerteam winkt eine Teilnahme am Finale in München sowie ein Treffen mit dem TV- und Sternekoch Andi Schweiger. Im „Restaurantbereich“ herrscht konzentrierte Ruhe. Die Servicekräfte, ebenfalls Azubis aus dem ganzen Norden, legen letzte Hand an die kunstvoll gestaltete Tischdekoration. Jede Tischdekoration steht, passend zu dem Menü, das die Köche nebeneinander zubereiten, unter einem bestimmten Motto. Das Cuxhavener Team, bestehend aus Ronja Runschke in der Küche und Laura Schulz im Service, hat sich für das Thema Frühling entschieden.

„Die Teilnehmer müssen vier verschiedene Komponenten in ihrem Menü verarbeiten“, erklärt Wettbewerbsorganisatorin Tatjana Berger. Ihrer Kreativität seien bei der Zubereitung keine Grenzen gesetzt. Um ihr Motto



**Laura Schulz** serviert das Dessert zum Abschluss ihres Frühlingmenüs.

bestmöglich umzusetzen, stehen die Köche stundenlang in der Schulküche, immer unter den wachsamen Augen der Fachjury.

Einer von ihnen ist Küchenmeister und Fachpraxislehrer Stefan Brandes von der BBS Cuxhaven. Er ist stolz darauf, den Wettbewerb ausrichten zu dürfen. „Das ist für die Schüler ein Ansporn, an unsere Schule zu kommen“, betont Brandes. Für die Azubis sei die Teilnahme an dem Wettbewerb gut für den weiteren Werdegang.

Während in der Küche emsig geschneidelt und gebrutzelt wird, geht es für die Servicekräfte an die

Bar – Cocktails mixen. Anschließend wird das Menü serviert. Die Köche müssen die einzelnen Gänge auf die Minute genau fertigstellen.

„Es war stressig wegen der knappen Zeit, aber eine tolle Erfahrung“, sagt Ronja Runschke. Sie sei mit ihrer Leistung ganz zufrieden. Das sehen ihre Gäste genauso. „Es war sehr lecker. Davon schwärme ich in 20 Jahren noch“, lobt Ulla Stege aus Bremerhaven die junge Köchin.

Auch die Juroren sind zufrieden. „Alle Teilnehmer waren auf einem sehr guten Niveau“, urteilen sie abschließend. Zum Sieg



**Ronja Runschke** schneidet vorsichtig die Wachteln für ihr Frühlingmenü.

Fotos: Jotho

hat es für die beiden Cuxhavenerinnen nicht gereicht. Sie müssen sich mit dem vierten Platz hinter

ihren Kollegen aus Lüneburg, Emden und dem Westerwald begnügen. Kein Problem für Ser-

vicekraft Laura Schulz: „Es hat sich gelohnt mitzumachen. Dabei ist alles.“