

„Wir sind Köche, keine Apotheker“

21. Jugendmeisterschaften der gastronomischen Ausbildungsberufe um die „Neptunschale“ in der Berufsschule Cuxhaven

Von Joachim Tonn

CUXHAVEN. „Manch einer arbeitet diszipliniert, bei anderen sieht es aus wie Sodom und Gomorrha“, lacht Prüfer und Küchenmeister Hans-Hermann Köster aus Cadenberge, der gemeinsam mit Heinz Armbruster (Dobbendeel, Bad Bederkesa) mit wachem Auge die Arbeitsplätze abschreitet. „Aber Hauptsache: Es schmeckt.“

Neun weibliche und acht männliche Azubis der Gastronomie und Hotellerie kämpfen in den Berufsbildenden Schulen (BBS) um die Neptunschale. Thema: Gastronomie 4.0 – innovative Konzepte für die Zukunft. Qualifiziert haben sich die Teilnehmer durch eine theoretische Vorentscheidung. Vier Wochen hatten sie Zeit zu experimentieren. Nun stellen sich die Nachwuchstalente den kritischen Augen und Geschmäckern der Fachjury. Geprüft werden Sauberkeit, Arbeitsplatzvorbereitung, Arbeitstechnik, Geschmack und Präsentation.

Die Komponenten für das Dreigangmenü sind vorgegeben: darunter Ziegenfrischkäse, Kirschtomate und Rucola für die Vorspeise, Stubenküken für den Hauptgang, Erdbeeren und Rhabarber für das Dessert. „Alles muss in irgendeiner Form verwendet werden“, so Stefan Brandes, Lehrer für Fachpraxis und Küchenmeister im Berufsfeld Gastronomie. „Einfach und geradlinig gekocht, ohne Kinkerlitzchen, ist am besten“, so Küchenmeister Hans-Hermann Köster. Damit aus dem Stubenküken ein

preisgekrönter Leckerbissen wird, muss es „hohl ausgelöst“ werden. So passt die Füllung hinein. „Das ist ganz große Handwerkskunst, was wir hier sehen“, bewundert Heinz Armbruster die chirurgische Vorgehensweise der Jungköche.

Fummelarbeit unter Druck

Ronja Runschke vom Badhotel Sternhagen hat aus Steckrüben und Karotten feine Gemüsebündchen kreiert – Fummelarbeit trotz Zeitdruck. Keine Zeit, alles noch mal „Menü passieren zu lassen“. „Just in Time, so muss es sein“, reimt Dominik Büttner (Strandgaststätte Behrens) und lacht. Einigen der Jungköche steht der Schweiß auf der Stirn. „Bei einigen fehlt die Zeit, die sie vorher verdrödeln haben. Das reißt man nicht mehr raus“, kommentiert Hans-Hermann Köster und blickt auf die Uhr. Gar nicht aus der Ruhe zu bringen ist Sina Hubert vom Romantikhotel Bösehof. Mit Akribie zauberte sie noch schnell eine Feigen-Senf-Sauce.

Imke Müller, Lehrerin im hauswirtschaftlichen Bereich, beurteilt mit ihren Kolleginnen die Hotel-



Die Kreationen für das Meister-Menü im Kampf um die Neptunschale werden in Perfektion zubereitet. Fotos: Tonn

fachleute. „Aber wohlwollend“, schmunzelt sie. „Wir gucken, ob die Speisen gleichzeitig eingesetzt werden und die Laufrichtung stimmt. Immer vorwärts und im Uhrzeigersinn.“ Tatjana Heuck, angehende Hotelfachfrau im Moin-Hotel, macht vor, wie es geht. Hannes Vanini (Hotel Seelust) steht die Freundlichkeit im Gesicht geschrieben. „Ich habe Spaß daran, Menschen ihre Wünsche zu erfüllen“, sagt er.

„Heute beurteilen wir nicht, sondern genießen“, freut sich Markus Grimm, F&B Manager im Strandhotel Duhnen. Und mit ihm Simone Töllner (Empfangsleitung Moin-Hotel) und Tanja Mehren (Restaurantleitung im Strandhotel Duhnen). „Die Vorspeise ist schon mal sehr gut.“

Um die Neptunschale wird seit 21 Jahren mit Kochlöffeln gekämpft. Der Wettbewerb erfolgt in Zusammenarbeit zwischen den gastronomischen Ausbildungsbetrieben und den Berufsbildenden

Schulen. Aus dem Wettbewerb kristallisieren sich die Teilnehmer für die Niedersächsische Jugendmeisterschaft der Gastronomie heraus. Wer dort gewinnt, fährt zu den Deutschen Meisterschaften. „Eine tolle Erfahrung – Hammer!“, finden Teampartner Daniel Schulz (Strandhotel Duhnen) und Maike Lammerich (Badhotel Sternhagen). Arbeiten nach Rezept? „Wir sind Köche, keine Apotheker. Die Idee für unser Menü haben wir uns aus dem Kopf gezogen.“

„Alle, die sich qualifiziert haben, sind Gewinner“, sagt Rüdiger Koenemann, Schulleiter der BBS Cuxhaven. „Ich bin beeindruckt, wie viel Kreatives ich gesehen habe. Behaltet Euren Spaß an diesem tollen Beruf.“ Freude auch bei Oberstudienrätin Annemarie Backer-Kaiser, als sie die Ehrenneptunschale verliehen bekam. Sie und Renate Witt sind als Urgesteine von Anfang an bei Neptun mit am Bord.

Die Sieger

► **Köchin/Koch:** 1. Ronja Runschke, Badhotel Sternhagen, Cuxhaven; 2. Sina Hubert, Romantik Hotel Bösehof, Bad Bederkesa; 3. Dominik Luft, Hotel Seelust, Cuxhaven; 4. Maike Lammerich, Badhotel Sternhagen, Cuxhaven, Daniel Schulz, Strandhotel Duhnen, Cuxhaven, Marie Grüner, Hotel Strandperle Cuxhaven, Niko Sommer, Wurster Hof, Dorum.

► **Hotelfachfrau / -mann:** 1. Niclas Düwel, Strandhotel Duhnen, Cuxhaven; 2. Tatjana Heuck, Moin Hotel, Cuxhaven; 3. Tristan Ohrmann, Strandhotel Duhnen, Cuxhaven; 4. Laura Buck, Strandhotel Duhnen, Cuxhaven, Hannes Vanini, Hotel Seelust Cuxhaven, Laura Schulz, Strandhotel Duhnen, Anont Nuanphum, Donner's Hotel Cuxhaven.

► **Restaurantfachfrau / -mann:** 1. Elisabeth Elaga, Hotel Strandperle, Cuxhaven; 2. Sarah Dibbern, Hof Oelkers, Wenzendorf; 3. Dominic Büttner, Strandgaststätte Behrens, Cuxhaven.



Letzte Instruktionen für das Team der Hotel- und Restaurantfachleute.