



**Höchste Konzentration und Anspannung bei der Zubereitung des Gerichts für den Wettbewerb zeigt Olga Boger vom Stader Restaurant Knechtshausen.**

# Hektik hinter den Küchen-Kulissen

Der 22. Wettbewerb der gastronomischen Ausbildungsberufe um die „Neptunschale“ in den Berufsbildenden Schulen Cuxhaven

Von Svea Eßer

CUXHAVEN. Es scheint völlig normal, dass alle nur noch durch die Küche jagen, statt zu gehen, jeder ist in seinem Element und höchst konzentriert. Immer mehr Wecker und Eieruhren geben Töne von sich und das Abwasch-Team arbeitet im Sekundentakt, um die Köche mit sauberen Töpfen und anderen Utensilien zu versorgen. Wenn dann das gewünschte Sieb nicht sauber ist und man kurzerhand zu einem viel kleineren greifen muss, kann das noch ein zusätzlicher Stressfaktor sein. „Das ist, was wir an unserem Beruf so lieben. Da würden andere sagen, wir seien verrückt, bei dem ganzen Stress“, kommentiert Heinz Armbruster die Szenerie.

16 Auszubildende der Berufsfelder der Gastronomie und Hotellerie aus dem dritten Lehrjahr kämpfen um den Sieg bei der Neptunschale. Es ist bereits der 22. Wettbewerb, der in den Berufsbildenden Schulen (BBS) Cuxhaven ausgetragen wird, dieses Mal unter dem Motto „Niedersachsen is(s)t regional“. Prüfungsvorbereitend, aber freiwillig nehmen die jungen Auszubildenden teil. Zu gewinnen gibt es Geldbe-

träge und Präsente. Der größte Gewinn ist aber die Erfahrung, die jeder Einzelne hier sammelt.

## Forelle als Vorspeise

Sechs der 16 Azubis sind angehende Köche und Köchinnen, deren Arbeit auf Sauberkeit, Arbeitplatzvorbereitung, Arbeitstechnik, Präsentation und Geschmack geprüft wird. Es wird auch bewertet, wie viel von einem Produkt verwendet wird und wie viel verschwendet. Doch so ganz „frei nach Schnauze“ kochen dürfen sie nicht – für jeden Speisegang gibt es vorgeschriebene Zutaten, die sie ergänzen und daraus ein Menü zaubern sollen. „Dieses Mal ist es für die Vorspeise Forelle, zum Hauptgang Maispoularde und bei der Nachspeise Feige und Mohn, die verwendet werden müssen“, sagt Stefan Brandes, Lehrer für Fachpraxis und Küchenmeister der Gastronomie.

Um ihre Gerichte vor- und zuzubereiten, stehen die sechs Azubis schon seit acht Uhr morgens in der Küche und doch bricht – je näher der große Zeiger auf der Uhr der Zwölf rückt – mehr und mehr Hektik aus. So richtig wuse-



**Die Sieger der Neptunschale aus den Berufsfeldern Hotelfachfrau, Restaurantfachfrau und Koch (V.l.n.r.): Leonie Kröncke, Laura Abraham und Mika Kersting.** Fotos: Eßer

lig wird es, als die angehenden Hotel- und Restaurantfachkräfte dazustoßen, um sich vom Servicechef in ihre Aufgaben einweisen zu lassen. Außerdem besprechen sie sich mit dem ihnen zugeordneten Koch. Pro Koch gibt es zwei Servicekräfte.

## Warten auf den nächsten Gang

Jetzt geht es in die heiße Phase des Wettbewerbs. Das Tempo der Gäste entscheidet, wie schnell das nächste Gericht auf dem Tisch stehen sollte. Während des Wartens auf den nächsten Gang können die Gäste das Treiben in der Küche – ohne Ton – auf einer Leinwand im Speisesaal mitverfolgen. Vor allem beim Servieren werden dann auch die angehenden Hotel- und Restaurantfachkräfte unter die Lupe genommen.

Dabei passiert dem einen oder anderen schon mal ein Missgeschick. Etwa beim Flambieren der

Feigen, da lässt sich der Zucker in der Pfanne besonders viel Zeit zum Schmelzen. Auch beim zweiten und dritten Anlauf mit Pfannenwechsel hat der Azubi kein Glück. Schließlich kommen weitere hinzu. Einer fragt im Scherz: „Sicher, dass das Zucker ist?“ Nach einer kleinen Kostprobe ist klar. Nein, das ist kein Zucker –

und mit Salz lässt es sich nun einmal nicht so gut flambieren. Bis auf diesen kleinen Vorfall scheint das Gala-Menü für die Neptunschale jedoch glattzugehen. Nach dem Servieren der Desserts ist auf der Leinwand zu sehen, wie sich die Teilnehmer erschöpft und erleichtert abklatschen. Und dann wird aufgeräumt.

## Die Sieger der Neptunschale

- » **Köchin / Koch:** 1. Mika Kersting, Hotel Seelust, Cuxhaven; 2. Jonas Winklmeier, Hotel Seelust, Cuxhaven; 3. Maike Lammerich, Badhotel Sternhagen, Cuxhaven; 4. Jan Lange, Hotel Deichgraf, Cuxhaven; Thomas De Haan, Badhotel Sternhagen; Olga Boger, Restaurant Knechtshausen, Stade.
- » **Hotelfachfrau / -mann:** 1. Leonie Kröncke, Strandhotel Duhnen, Cuxhaven; 2. Jan Beckmann, Havenhostel, Cuxhaven; 3. Janice Oberländer, Hotel

Seelust, Cuxhaven; 4. Kristof Puschel, Donner's Hotel, Cuxhaven; Andreas Ahmnd, Strandhotel Duhnen, Cuxhaven; Mirjam Wichmann, Havenhostel, Cuxhaven.

- » **Restaurantfachfrau / -mann:** 1. Laura Abraham, Seeterrassen, Cuxhaven; 2. Clarissa Brammer, Badhotel Sternhagen, Cuxhaven; 3. Josina Winklmeier, Hotel Seelust, Cuxhaven; 4. Lukas Wenhold, Hotel Strandperle, Cuxhaven.



**Der auszubildende Koch Thomas De Haan (r.) bespricht sich mit der Hotel- und Restaurantfachkraft noch während der Zubereitung seines Gerichts.**