

# Der Nachwuchs tischte richtig auf

Berufswettbewerb „Neptunschale 2018“ / Auszubildende der gastronomischen Berufe stellten ihr Können unter Beweis

Von Joachim Tonn

CUXHAVEN. „Ich koche innerlich“, gab die spätere Siegerin Carola Staats auf Nachfrage preis. Alles musste punktgenau rausgehen, das Adrenalin schoss in den Körper. Ging es doch darum, die dreigängige Menüfolge zeitlich abgestimmt fertigzustellen. Immer unter den kritischen Blicken der Prüfer, die auf ihrem Bewertungsbogen Punkte vergaben.

Am Freitag wurde es in der BBS Cuxhaven richtig heiß. Sechs angehende Jungköchinnen zündeten die Herdfeuer, ließen ihrer Kreativität freien Lauf und tischten, stilvoll unterstützt von künftigen Hotel- und Restaurantfachleuten, ein furioses Drei-Gänge-Menü auf. Die Sieger qualifizierten sich für die Teilnahme an der Niedersächsischen Jugendmeisterschaft der Gastronomie und vertreten dann die heimische Region.

Makrele, kalt oder warm zubereitet, Schweinefilet, Sättigungs- und Gemüsebeilagen zur freien Disposition sowie dunkle Kuvertüre. Aus diesen Pflichtzutaten galt es, das Drei-Gänge-Menü zu kochen. Weitere Komponenten waren aus einem Warenkorb frei wählbar, der vier Wochen vorher bekannt gegeben worden war. Da konnten die Ideen schon mal ausprobiert werden. Heute aber mussten die angehenden Herdmeister innerhalb von vier Stunden Vorspeise, Hauptgericht und Dessert kreieren und eine dreiköpfige Jury von ihrer Leistung überzeugen.

„Das ist gelebtes Europa“, begeisterte sich Fachpraxislehrer und Küchenmeister Stefan Brandes. „Roxana kommt aus Rumänien, arbeitet in einem deutschen Restaurant und bereitet italienische Tortellini zu.“ Sie war eine der Auszubildenden aus den Berufen Koch/Köchin, Hotelfachfrau/Hotelfachmann und Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann, die sich für die Teilnahme an der Neptunschale qualifiziert hatten, um ihr Können unter Beweis zu stellen.



**Roxana Zamfir** (Hotel Seelust) rückt einer Marke zu Leibe. Sie belegte bei den Köchinnen den zweiten Platz.

„Mein Sohn, der ebenfalls eine Ausbildung zum Koch macht, hat mich ermutigt, mitzumachen“, verriet die Siegerin im Bereich Kochen, Carola Staats (Witt's Gasthof zur Post, Oederquart), die mit Mousse von der geräucherten Makrele, Schweinefilet nach Wellington Art und Pralinenmousse von dunkler Kuvertüre mit Bratpfelragout das Rennen machte. Sie strahlte übers ganze Gesicht. „Dass ich gewinnen, damit habe ich nicht gerechnet.“

## Feuerprobe bestanden

Am Ende hatten alle ihre Feuerprobe überstanden. Der Youngster-Event sorgte für strahlende Sieger, kreative Menüs, leer geputzte Teller und begeisterte Gäste, die sich ebenfalls als Gewinner fühlen durften. Sie wurden nicht nur durch exzellente Küche verwöhnt, sondern bekamen auch eine Ahnung vom hohen Ausbildungsstand des einheimischen

Gastronomie-Nachwuchses. Die Tische im Vorraum waren festlich eingedeckt. Fantasievoll gefaltete Servietten-Kunstwerke reckten sich in die Höhe, anmutige Blumengestecke wetteiferten um bewundernde Blicke. So war es auch gewollt. Gehört die Gestaltung eines Wohlfühl-Ambientes doch zu den Aufgabenstellungen der angehenden Hotel-Fachkräfte.

Unermüdlich war der Gastronomienachwuchs um perfekten Service bemüht. Selbstredend wurde zu jedem Gang ein edler Tropfen angeboten. Jetzt galt es, unter erschwerten Bedingungen zu glänzen. Hatten doch neben Vertretern der Ausbildungsbetriebe, Sponsoren sowie Vertretern der Stadt Cuxhaven auch gestandene Hotel- und Restaurantchefs an den Tischen Platz genommen. Zahlreiche Kriterien mussten erfüllt sein.

Rolf Gehrke (Küchenleitung Schulmensa Bremerhaven), Heinz Armbruster (Küchenchef „Dobbendeel“ Bad Bederkesa) sowie Küchenmeister Hans-Hermann Köster (für das Gewürzwerk Hermann Laue tätig), heute als „Punkterichter“ zuständig, zählten die Kriterien auf: Wie ist der Arbeitsplatz vorbereitet, „Mise en place“, wie es in der Fachsprache heißt? Wie teilen sich die angehenden Köchinnen ihre Zeit ein? Wie schmecken die Speisen und welchen optischen Eindruck geben sie ab? Ganz wichtig: die individuelle Kreativität bei der Zubereitung.

„Am Ende trennt sich die Spreu vom Weizen. Da sieht man, wer sich gut vorbereitet hat“, kommentierte Küchenmeister Hans-Hermann Köster. Beim Voting wurde hart zur Sache gegangen. Schlurigkeit ließen die Kochprofis nicht durchgehen. Doch auch mit Lob, wie zum Beispiel für die



**Neptunschale 1. Platz (vorne v.l.): Köchin: Carola Staats, Hotelfachfrau: Insa Bergherr, Restaurantfachfrau: Janne Böcker. 2. Platz (Mitte v.l.): Köchin: Roxana Zamfir, Hotelfachmann: Dennis Rüscher, Restaurantfachfrau: Marleen Mahler. 3. Platz (hinten v.l.): Hotelfachmann: Lee Kim, Köchin: Katrin Wohltmann, Restaurantfachfrau: Angelina Kütter.**  
Fotos: Tonn

Makrele im Filoteig – hauchdünn und kross gebacken, wurde nicht gespart: „Dieser Teller ist der Knaller. Perfekt!“

Unter den Guten galt es, die Allerbesten zu ehren. Mit dem Nachtschiff nahte die Entscheidung. Die kulinarischen Leckerbissen waren teilweise so kunstvoll angerichtet, dass mancher Gast zögerte, seine Dessert-Skulptur einfach zu vertilgen. „Gewinner sind Sie alle, Sie haben großartigen Einsatz gezeigt“, lobte Oberstudiendirektor und Schulleiter BBS Cuxhaven, Rüdiger Koenemann, die Teilnehmer.

Geschmeckt hatte es auch, wie die zufriedenen Gesichter und lobenden Kommentare der Gäste bewiesen. Diesem Lob schloss sich auch Oberstudienrat Frank

Rusek (BBS) an, der die Veranstaltung koordiniert hatte.

## Neptunschale

Bei den Köchinnen durfte sich Carola Staats (Witt's Gasthof zur Post) über den Gewinn der Neptunschale freuen. Sie verewies Roxana Zamfir und Kathrin Wohltmann (beide Hotel Seelust) auf die Plätze. Als beste Hotelfachfrau der sechs Angetretenen behauptete sich Insa Bergherr (Hotel am Medemüfer). Den zweiten Platz belegte Dennis Rüscher (Strandhotel Duhnen), Platz drei: Lee Kim (Hotel Seelust), Jane Böcker (Platz 1), Strandhotel Duhnen, Marleen Mahler (Platz 2), Hotel Seelust, und Angelina Kütter (Platz 3), Elbstrand Resort, standen bei den Restaurantfachleuten auf dem Treppchen.



Das Dessert wird angerichtet und dekoriert, denn das Auge isst mit.