

Kochnachwuchs-Elite unter sich

Der Gewinner des Achenbachpreises in Niedersachsen wurde in den BBS Cuxhaven geehrt

CUXHAVEN. Heilbutt, Räuchertofu, Roastbeef, weiße Kuvertüre und Ananas. Aus diesen Zutaten mussten die acht Auszubildenden im Beruf Koch/Köchin ein Vier-Gänge-Menü zubereiten, um damit im Rahmen des Achenbachpreises in den Berufsbildenden Schulen Cuxhaven die Gäste zu verzaubern.

Seit 1975 finanziert die Achenbach Delikatessen-Manufaktur zusammen mit dem Verband der Köche Deutschlands einen Bundesjugendwettbewerb für Nachwuchsköchinnen und -köche. Die Entscheidung über den Gewinner des Preises in Niedersachsen fällt den Juroren dieses Jahr zum vierten Mal in Cuxhaven.

Katrin Achenbach und ihr Mann Hans Peter Achenbach, Vizepräsident des Verbands der Köche, nahmen den weiten Weg nach Cuxhaven auf sich, um die Sieger persönlich zu küren. Michael Klutt, Präsident des Verbandes der Köche Niedersachsen, freute sich über die Teilnehmer, die aus dem ganzen Land gekommen waren. Auch zwei Auszubildende aus dem Hotel Seelust Cux-

haven und dem Hotel Peter aus der Wingst waren bei dem Wettbewerb dabei.

In seiner Ansprache dankte der Schulleiter der BBS Cuxhaven Rüdiger Koenemann den örtlichen Sponsoren – Firma Mios, Bioladen Aleco, Meeresfrüchte Ditzer, Hotel Seelust, Strandgaststätte Behrens und Blumenhaus Kaktusblüte – für ihre Unterstützung. Im Tourismusstandort Cuxhaven, der fast sieben Millionen Übernachtungen pro Jahr aufweisen könne, sei die Nachwuchsförderung in der Gastronomie besonders wichtig, so der Schulleiter.

Cuxhavenerin wird Dritte

Die beiden Fachpraxiskollegen der BBS, Stefan Brandes und Sven Wersien, die mit einigen freiwilligen Auszubildenden den Wettbewerb vor Ort organisiert hatten, waren ebenfalls sehr zufrieden mit den Leistungen der jungen Köche. Besonders auf Christian Röndigs, Auszubildender im Hotel Peter, waren die Organisatoren stolz. Er sprang für einen erkrankten Teilnehmer ein.

Katrin Achenbach übergab den ersten Preis an Jan Schwarberg, angehender Koch im Gästehaus Jägerberg (Hagen). Den zweiten Platz bekam Tom Janßen vom Jagdhaus Eiden (Bad Zwischenahn). Katrin Wohltmann, Azubine im Hotel Seelust (Cuxhaven) erreichte den dritten Platz.

Achenbach betonte, dass Kochen ein Zusammenspiel von sorgfältiger Planung, Liebe zum Detail und hochwertigen Zutaten sei.

Im Mai wird Jan Schwarberg Niedersachsen nun in der Endauscheidung um den Achenbachpreis in Frankfurt vertreten. (red)



Die Gewinner des Achenbachpreises Katrin Wohltmann, Jan Schwarberg und Tom Janßen freuen sich über ihren Sieg.

Foto: BBS Cuxhaven