

Das Motto: „Jahrmarkt der Genüsse“

Beim Wettbewerb um die Neptunschale wurden die BBS Cuxhaven zum kulinarischen Hotspot

Von Joachim Tonn

CUXHAVEN. Spannung lag in der Luft. Man spürte die Hektik und Nervosität. „Sie hängen ein bisschen in der Zeit“, kommentierte Prüfer Heinz Armbruster (Küchenchef Dobbendeel), warf neugierige Blicke auf die Arbeitsvorgänge und machte sich Notizen.

Das diesjährige Motto für Gaumen und Auge lautete „Jahrmarkt der Genüsse“. Den 1. Platz errangen Köchin Annika Lamshöft (Hotel Seelust), Restaurantfachfrau Jennifer Warkus (Unikat Gastro) sowie Hotelfachfrau Tabea Haumer (Hotel Strandperle).

Frank Rusek, Lehrer im Bereich Gastronomie, zeigte sich begeistert von seinen Zöglingen. Jeweils sechs Restaurantfachleute, Hotelfachleute und Köche waren angetreten, um die begehrte Auszeichnung zu gewinnen. Mit vorgegebenen Zutaten und Materialien sollten sie ein dreigängiges Menü kreieren, das die Restaurant- und Hotelfachkräfte den geladenen Gästen servieren mussten. Zahlreiche Helfer wirkten im Hintergrund.

Wettstreit um Ruhm und Ehre

Nur ein kurzes Zeitfenster, nämlich der Vormittag, blieb, um aus dem Warenkorb ein Menü zu zaubern. Die Prüfer: Köche von Rang und Namen. Auch der Service wurde benotet. „Die beste Küchenleistung bewirkt wenig, wenn die Serviceleistung nicht stimmt.



„Man lernt, sich selber zu managen“, sagt Niklas Scheidtmann über seinen Kochberuf. Seine Ausbildung hat er im Hotel Seelust genossen. Als Vorspeise servierte er beim Wettbewerb Shiitakepilze mit Lachsfilet, Pilzmousse, roten Linsen und Meerrettich. Fotos: Tonn

Gastzufriedenheit, Essen und Service gehören zusammen“, so Renate Witt, Lehrerin im Bereich Gastronomie. Unter den kritischen Blicken einer erfahrenen Fachjury mussten die Hotel- und Restaurantfachleute die Gerichte servieren – auf englische und französische Art.

Sechs besondere Charaktere, drei Gänge und eine gemeinsame Leidenschaft. Niklas Scheidtmann (19) findet Kochen cool. Ausgebildet im Hotel Seelust, servierte er als Vorspeise Shiitakepilze mit Lachsfilet, Pilzmousse, roten

Linzen und Meerrettich. „Ich liebe es, zu kochen, ich liebe es, zu essen. Gutes Essen bringt einfach Spaß“, schwärmt er.

Ebenso geht es seinem Kollegen. Vier Jahre ist er in Deutschland und mit Leidenschaft Koch: Samir Assaf (35) aus Syrien, derzeit im dritten Lehrjahr im Amandus-Altenheim. Die geschmorte Lammkeule an Bulgur mit Hokkaido-Stampf war arabisch geprägt. „Bulgur haben wir die letzten zehn Jahre nicht gehabt“, freute sich der Prüfer Heinz Armbruster.

„Ich bin glücklich, dass ich es geschafft habe“, so Michelle Mahler (21, Traumberuf Köchin) vom Badhotel Sternhagen. Nur zeitlich knapp gewesen. Vor lauter Aufregung hatte sich die Jungköchin auch noch in den Finger geschnitten.

Schürze, Schneidebrett & Co.

Besonders gut gelungen fand sie ihre Filoteigröllchen gefüllt mit Pistazien-Marzipan.

Hochkonzentriert zeigte sich Nicola Aljneydy (21, Badhotel

Sternhagen). Vor vier Jahren aus Syrien nach Deutschland gekommen, brennt er für seinen Job. „In der kurzen Zeit dürfen einem keine Fehler unterlaufen“, sagte er.

Was gibt es Besseres, als sich vor der Abschlussprüfung schon mal auszuprobieren? Die 22-jährige Annika Lamshöft (Hotel Seelust) hatte sich als Nachspeise „Parfait vom Tannenhonig“ ausgedacht.

Stress, der sich auszahlt

Stress, Hektik und Nervosität – nach der Preisverleihung war davon nichts mehr zu spüren. Als Jury für die angehenden Köche fungierten Heinz Armbruster (Küchenchef Dobbendeel), Rolf Gehrke (Küchenleitung Mensa Schulzentrum Carl von Ossietzky, Bremerhaven) Küchenmeister Hans-Hermann Köster vom Hela-Gewürzwerk (früher Geschäftsführer im MarC5).

Ihr Fazit: „Das Level war gleichmäßig hoch, kein Überflieger dabei, aber auch keiner unten durchgeschlagen“, subsumierte Rolf Gehrke.

Ein gebührender Dank gilt aber auch den Sponsoren, ohne die man nicht in der Lage wäre, diese Veranstaltung durchzuführen. Am Ende gab es unter den Teilnehmern nur glückliche Gesichter. Denn gewonnen hatten alle. Wenn nicht den Titel, dann jede Menge Erfahrung.

Die Platzierungen

» Koch/Köchin:

1. Annika Lamshöft (Hotel Seelust, Cuxhaven), 2. Niklas Scheidtmann (Hotel Seelust, Cuxhaven), 3. Samir Assaf (Seniorenresidenz Amandus, Cuxhaven), 4. Michelle Mahler (Badhotel Sternhagen), Nicola Aljneydy (Badhotel Sternhagen Cuxhaven) und Christian Rindings (Hotel Peter, Wingst)

» Restaurantfachmann/-frau:

1. Jennifer Warkus (Unikat Gastro Cuxhaven), 2. Sandra Kallien (Restaurant Barbarossa, Stade), Isabel Habermann (Hotel Strandperle, Cuxhaven) 4. Marcel Kahle (Unikat Gastro Cuxhaven), Jan Luca Umlandt (Hotel Peter, Wingst) und Celine Dittmer (Unikat Gastro Cuxhaven).

» Hotelfachmann/-frau:

1. Tabea Haumer (Hotel Strandperle Cuxhaven), 2. Jana Einfeld (Hotel Seelust Cuxhaven), 3. Malika Frerichs (Strandhotel Duhnen, Cuxhaven), 4. Maren Kuchler (Hotel Strandperle, Cuxhaven), Charleen Peters (Badhotel Sternhagen, Cuxhaven) und Louis Meyer (Strandhotel Duhnen, Cuxhaven).



Die Anspannung war verflogen. Am Ende gab es nur Gewinner. Ganz vorne die Besten (v.l.n.r.): Tabea Haumer, 1. Platz Hotelfachfrau (Hotel Strandperle), Jennifer Warkus, 1. Platz Restaurantfachfrau (Unikat Gastro), Annika Lamshöft, 1. Platz Köchin (Hotel Seelust).