

## Kreisjugendmeisterschaft in den gastronomischen Ausbildungsberufen

Bereits zum fünften Mal fand in diesem Jahr in der Elisabeth-Selbert-Schule in Hameln die Kreisjugendmeisterschaft in den gastronomischen Ausbildungsberufen statt. Der Verein der Köche Hameln-Pyrmont und die Elisabeth-Selbert-Schule, die diesen Wettbewerb um den Vogeley-Wanderpokal gemeinsam veranstalten, konnten dieses kleine Jubiläum am 9. November 2009 feiern.

Neben der Firma Vogeley wurde dieser Wettbewerb auch von der Sparkasse Weserbergland, der Volksbank Hameln-Stadthagen, von den Firmen C+C Schaper, Ehlerding, Mahlmann, Pyrmonter Wasser und Wein Strecke unterstützt. Die Frage war nun: wer von den Auszubildenden wird der beste Koch/ die beste Köchin, der beste Restaurantfachmann/ die beste Restaurantfachfrau und der beste Hotelfachmann/ die beste Hotelfachfrau im Landkreis Hameln-Pyrmont? Darüber hinaus sollte das beste Team ermittelt werden.

24 Auszubildende aus den dritten Ausbildungsjahren nahmen, nachdem sie jeweils ein Team aus den drei Ausbildungsberufen gebildet hatten, an dem Wettbewerb um den Vogeley-Wanderpokal 2009 teil. Der Kochnachwuchs hatte im praktischen Teil die Aufgabe, aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Drei-Gang-Menü zu erstellen. Für die Vorspeise oder Suppe musste frischer Kürbis verarbeitet werden, als Hauptgericht sollte eine gefüllte Entenkeule zubereitet und als Dessert sollte ein Mus, Creme oder Parfait aus Walnüssen erstellt werden. Der Kreativität der jungen Köche waren keine Grenzen gesetzt und so waren auch schon die eingereichten Menüvorschläge sehr ansprechend und ließen so manchem Jury-Mitglied das Wasser im Munde zusammen laufen.

In Teamarbeit musste das Menü unter ein Motto gestellt, eine Menükarte mit entsprechender Weinempfehlung erstellt und eine Bankettanweisung geschrieben werden. Die Restaurantfachleute mussten darüber hinaus einen Serviceablaufplan schreiben, hatten den jeweiligen Tisch entsprechend einzudecken und gemeinsam mit der jeweiligen Hotelfachfrau die Gäste zu bedienen. Die Aufgabe der Hotelfachleute bestand darin, ein Einladungs-Mailing zu schreiben, ein Blumengesteck herzustellen und gemeinsam mit der Restaurantfachfrau bzw. dem Restaurantfachmann den Service durchzuführen.

Die Jury für die jeweiligen Ausbildungsberufe bestand aus national anerkannten Fachleuten. Zu nennen sind hier Thomas Mukrasch, Küchenchef des Maritim Airport Hotels Hannover, Ralph Kerkamm, Studiendirektor der BBS Stadthagen, Siegfried Warm, langjähriger Vorsitzender des Hamelner Prüfungsausschusses der Köche, Elfi Müller von der BBS Stadthagen, Dagmar Nordmeyer von der BBS Hannover, Ellen Fritsch, Inhaberin des Okal Park Cafes, Jenny Feldmann von der Klein Berkeler Warte, Renate Franke vom DEHOGA Hameln und Carolin Küttemeyer von der Elisabeth-Selbert-Schule.



Die neue stellvertretende Schulleiterin der Elisabeth-Selbert-Schule, Frau Barbara Bremert und der Vorsitzende des Hamelner Köche-Vereins, Herr Günther Börns begrüßten die Gäste auf das Herzlichste und wünschten allen Teilnehmern einen guten Verlauf. Nach einem Begrüßungs-Cocktail konnten sich die Gäste von dem Können der Auszubildenden überzeugen. Die Gäste waren nicht nur von den Menüs, sondern auch von den gezeigten Serviceleistungen begeistert.

Sieger des Vogeley-Wanderpokals 2009 bei den Köchen wurde Robin Webel vom Mercure Hotel in Hameln, den zweiten Platz belegte Phillip Kopecki, ebenfalls vom Mercure Hotel in Hameln, Dritte wurde Julia Allen vom Hotel Waldkater in Rinteln.



Den Vogeley-Wanderpokal 2009 der Restaurantfachleute gewann Jan-Philipp Reichenbach vom Steigenberger Hotel in Bad Pyrmont, der zweite Platz ging an Ronny Matz vom Berggasthaus Ziegenbuche in Bad Münden und den dritten Platz sicherte sich Jasmin Hildebrandt vom Gasthaus Forellental in Hemeringen.

Bei den Hotelfachleuten ging der Vogeley-Wanderpokal 2009 an Anna-Lena Specht, Zweite wurde Tanja Süß und den dritten Platz belegte Lea-Carmel Faustmann (alle drei vom Mercure Hotel in Hameln).



Das beste Team bildeten Helmut Rennert (Landgasthaus Specht), Jan-Philipp Reichenbach und Anna-Lena Specht.

Den Siegern wurden von Herrn Vogeley persönlich Medaillen und Urkunden überreicht. Darüber hinaus erhielten alle Teilnehmer an diesem Wettbewerb ein Präsent der Firma Vogeley.

Dass diese Kreisjugendmeisterschaft ein großartiger Erfolg war, zeigte auch die positive Resonanz bei den Auszubildenden. „Es hat Spaß gemacht“, „ich bin glücklich – aber auch fertig“, „Tolle Vorbereitung auf die Abschlussprüfung“ waren einige der Äußerungen, die man nach der Veranstaltung in der Elisabeth-Selbert-Schule hören konnte.

Wir wünschen den heutigen Siegern für die niedersächsische Jugendmeisterschaft im April 2010 in Hannover alles Gute und viel Erfolg!

Rainer Stiewe  
Abteilungsleiter Ernährungsgewerbe