



Ein spannender Wettbewerb liegt hinter den Auszubildenden aus dem Bereich Köche, Hotelfachleute und Restaurantfachleute.

FOTO: PR

Gute Vorbereitung auf die Prüfung

MetroGastroCup für künftige Köche, Restaurantfachleute und Hotelfachleute

HAMELN. Insgesamt 24 junge Gastronomie-Auszubildende aus dem 3. Lehrjahr kamen im Rahmen der Kreisjugendmeisterschaft mächtig ins Schwitzen. Die künftigen Köche, Restaurantfachleute und Hotelfachleute nahmen am Wettbewerb, ausgerichtet vom Verein der Köche Hameln-Pyrmont und der Elisabeth-Selbert-Schule, teil.

Der Wettbewerb wird neben der MetroGastro von der Sparkasse Hameln-Weserbergland, der Volksbank Hameln-Stadthagen, von den Firmen Wein Strecke, Getränke Waldhoff und Melitta unterstützt.

Nach einer schriftlichen Vorausscheidung kämpften die acht Besten aus jeder Berufsgruppe um die Teilnahme an der niedersächsischen Jugendmeisterschaft im März 2017 in Göttingen.

Der Kochnachwuchs hatte im praktischen Teil die Aufgabe, aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Drei-Gänge-Menü zu kreieren. So mussten in der Vorspeise Ziegenfrischkäse, Kirschtomaten und Basilikum, im Hauptgang gefüllte Stubenküken und im Dessert Zwetschgen und Orangen verarbeitet werden.

In Teamarbeit musste ein Arrangement erstellt, das Menü unter ein Motto gestellt, eine Menükarte mit entspre-



Jan-Hendrik Specht, Kai Schönbohm und Celine Albrecht sind die Gewinner vom MetroGastro-Cup im Kreis Hameln-Pyrmont. FOTO: PR

chender Weinempfehlung gestaltet und ein Function-Sheet ausgefüllt werden. Die Restaurantfachleute mussten nach dem Schreiben eines Serviceablaufplanes ihren jeweiligen Tisch entsprechend eindecken und gemeinsam mit der jeweiligen Hotelfachfrau die Gäste bedienen. Dazu gehörte auch das Herstellen eines Cocktails.

Die Aufgabe der Hotelfachleute bestand darin, ein Einladungs-Mailing zu schreiben, ein Gastgespräch zu führen und gemeinsam mit der Restaurantfachfrau bzw. dem Restaurantfachmann den Service durchzuführen. Außerdem musste ein Zimmercheck durchgeführt werden. Überdies sollten sich die

Auszubildenden mit einer Warenaerkennung beschäftigen.

Bewertet wurden die Teilnehmer von national anerkannten Fachleuten aus der Gastronomie.

Nach dem Empfangscocktail begrüßten Gisela Grimme, die Schulleiterin der Elisabeth-Selbert-Schule, und Thomas Ellmer, der Vorsitzende des Hamelner Köche-Vereins, die Gäste und beide dankten den Teilnehmern für ihr Engagement. Anschließend konnten sich die Gäste, darunter der stellvertretende Landrat Torsten Schulte, Vertreter der Sponsoren und einige Ausbilder aus den gastronomischen Betrieben, von dem Können der Auszubildenden überzeugen. Sie waren nicht nur von den Menüs, sondern auch von den gezeigten Serviceleistungen begeistert.

Sieger des MetroGastro-Cups 2016 bei den Köchen wurde Jan-Hendrik Specht vom gleichnamigen Landgasthaus in Egge, den zweiten Platz belegte Moritz Schröder vom Hotel-Restaurant Alte Villa Schlossblick in Bad Pyrmont, Dritte wurde Katja Malashenka vom Arena One Mitarbeiterrestaurant in Grohnde. Den MetroGastro-Cup 2016 der Restaurantfachleute gewann Celine Albrecht vom Landgasthaus Specht in Egge,

der zweite Platz ging an Lara-Christin Fricke vom Hamelner Rattenfängerhaus und den dritten Platz belegte Tim Meyer vom Restaurant „Privé“ in Bad Pyrmont.

Bei den Hotelfachleuten ging der MetroGastro-Cup 2016 an Kai Schönbohm vom Steigenberger Hotel Bad Pyrmont, Zweiter wurde Noah Kamnitz vom Schlosshotel Münchhausen in Schwöbber und den dritten Platz belegte Jessica-Gabriele Fritsche vom Hotel Stadt Hameln. Das beste Team bildeten Jan-Hendrik Specht, Noah Kamnitz und Celine Albrecht.

Den Siegern wurden von Dirk Ruhm, Geschäftsleiter der MetroGastro in Hameln, Thomas Ellmer und Rainer Stiewe, Abteilungsleiter des Ernährungsgewerbes an der Elisabeth-Selbert-Schule, Medaillen, Urkunden und ein Buchgeschenk überreicht.

Dass diese Kreisjugendmeisterschaft wieder ein großer Erfolg war, zeigte die positive Resonanz bei den Auszubildenden. „Es hat Spaß gemacht, aber jetzt bin ich völlig platt“, „tolle Vorbereitung auf die Prüfung“ und „heute habe ich gelernt, was ich noch besser machen könnte“, waren Äußerungen, die man nach der Veranstaltung in der Elisabeth-Selbert-Schule hörte. PR