

# Wettbewerb mit Überraschungsaufgabe

Stadtmeisterschaft der Köche und Hotelfachkräfte in Peter-Bruckmann-Schule – Firmenfeier mit regionalem Menü ist das Motto

Von unserem Redaktionsmitglied Katharina Freundorfer

**HEILBRONN** Es brutzelt, zischt, dampft und brodeln auf dem Herd. Konzentriert schiebt Martin Conrad einen leise pfeifenden Dampfgarer von der Herdplatte. Der 23-Jährige hat sich für das Vier-Gang-Menü bei der 21. Stadtmeisterschaft der Köche und Hotelfachkräfte viel vorgenommen: „Ich koche unter anderem selbst gemachte Maultaschen und hoffe, dass sie rechtzeitig fertig werden“, sagt der Bad Friedrichshaller.

**Kreativ** Mittags ist die Stimmung in den Küchen der Peter-Bruckmann-Schule gut. Der Duft von Kräutern und angebratenem Fleisch zieht durch die Gänge der Schule. In der Küche und im Foyer findet der Wettbewerb statt, den der Verein der Köche Heilbronn veranstaltet.

Das Motto des diesjährigen Wettbewerbs „Firmenfeier mit regiona-

lem Menü“ müssen die zwölf Teilnehmer im dritten Lehrjahr möglichst kreativ umsetzen. Die sechs Köche bereiten mehrere Stunden lang aus einem Warenkorb ein Menü für acht Personen zu.

„Am Ende entscheidet zu 70 Prozent der Geschmack, denn der Gast

steht im Mittelpunkt. Aber auch welche Produkte wie verwendet werden und wie gearbeitet wird, bewerten wir“, erzählt Organisator Thomas Ballmann. Die Hotelfachkräfte übernehmen den Service. Sie haben von den sechs Sponsoren des Abends Dekorationsmaterial erhalten.

Aus diesen dürfen sie die Tische, die sie am Abend bedienen, dekorieren. Das Motto der Firmenfeier soll sich auf den Tischen widerspiegeln. „Akkurat, sauber, ordentlich“, ist die Vorgabe an die sechs angehenden Servicekräfte von Organisatorin Erika Ballmann-Hellstern.

„Das ist eine Herausforderung“, sagt Sedef Zafer, als sie die Dekobox auf ihrem Tisch öffnet. Arbeitskleidung, einen blauen Laster und ein Handtuch, das ein Werbegeschenk des Sponsors ist, soll sie originell auf dem Tisch platzieren. Nach einigen Minuten schafft sie eine Komposition aus Werbepartikeln, Deko und Blumenarrangement.



Auszubildender Dominik Stauss (links) und Ausbilder Uwe Krepp begutachten zufrieden die Hauptspeise des Vier-Gänge-Menüs: Rinderroulade. Fotos: Mario Berger



Katharina Knodel (links) und Olga Rutz decken einen Tisch im Foyer ein.

**Abstimmen** Am Abend wird es dann erneut spannend: „Wir wollen, dass sich Service und Küche perfekt abstimmen“, sagt Ballmann. Timing beim Anrichten und akkurate Bedienung stehen im Fokus der Jury. Zur Abschluss-Bewertung zählt auch eine Überraschungsaufgabe, die der Service vor den Gästen absolvieren muss. „Das Tranchieren von Fleisch wird in der Ausbildung selten beigebracht. Wir wollen die Betriebe aufrütteln“, erzählt Ballmann-Hellstern. Sie ist sicher, dass die Azubis das aber auch gut packen.

Heilbronner Stimme vom 31.01.2015