

Von unserer Redakteurin
Bärbel Kistner

Bei der ersten Aufgabe fließen ein paar Tränen. Einen Champagnercocktail gilt es zum Aperitif zu mixen. Doch nicht alle angehenden Hotel- und Servicefachfrauen haben die Rezeptur des Klassikers im Kopf: Champagner oder Sekt, ein Stück Würfelzucker, ein paar Spritzer vom Bitterlikör Angostura. „Dieser Cocktail gehört für angehende Hotel- und Servicefachkräfte zum Grundwissen“, erklärt Erika Ballmann.

Die Gastronomie-Ausbildlerin hat mit ihrem Mann Thomas Ballmann vor 22 Jahren die Stadtmeisterschaft der Köche in Heilbronn etabliert – als Nachwuchswettbewerb für Auszubildende im dritten Lehrjahr in der Küche und im Service. Auch in anderen Städten, in denen der ausrichtende „Verein der Köche“ aktiv ist, gebe es Meisterschaften, doch nur selten für beide Berufsgruppen gemeinsam so wie in Heilbronn, berichtet Ballmann. „Von Anfang an haben uns Sponsoren die Treue gehalten, um den Wettbewerb ausrichten zu können.“

Warenkorb Sechs künftige Köche arbeiten mit sechs Servicekräften einen Tag lang im Team, um in der Peter-Bruckmann-Schule abends rund 40 Gäste zu bewirten. Aus einem vorgegebenen Warenkorb mit Fisch, Rinderfilet, Gemüse und weißer Kuvertüre sollen die Köche ein Vier-Gänge-Menü kreieren und punktgenau zubereiten. Das Motto ist ein festlicher Silvesterabend. Die Servicekräfte müssen die Tische entsprechend dekorieren.

Zum Motto passt die anspruchsvolle Service-Übung, ein Hasenfilet am Tisch zu tranchieren. Die Übung wurde ausgewählt, weil Zubereitung vor den Augen der Gäste wieder im Trend liege, meint Erika Ballmann: „Restaurantbesucher wollen etwas erleben.“ Mit solchen Aufgaben wolle man die Betriebe wachrütteln und „aufzeigen, dass diese Dinge beigebracht werden müssen“.

Auszubildende aus verschiedenen Hotels und Restaurants der Region sind bei der Stadtmeisterschaft vertreten, der Bildungspark Heilbronn-Franken stellt gleich vier der



Konzentration in der Küche der Peter-Bruckmann-Schule: Azubi Ulrich Meyer vom Nestor Hotel in Neckarsulm überzeugt bei der Stadtmeisterschaft der Köche die Jury mit seinem Vier-Gänge-Menü. Fotos: Dennis Mugler

Mit Handwerk und Leidenschaft zum Erfolg

HEILBRONN Bei der 23. Stadtmeisterschaft der Köche beweisen Auszubildende in Küche und Service Spaß an der Arbeit und Können



Wilhelm Oppermann begutachtet die Arbeit von Anita Müller.

Gewinner

Küche: Ulrich Meyer (Hotel Nestor), Dimitrios Milias (Bildungspark), Spencer Borth (Unilever), Robin Gunder (Restaurant Hohenbeilstein), Anita Müller (Bildungspark), Patrick Schaller (Wildeck) sowie Lukas Bodi (Herzogskelter) außer Konkurrenz. **Service:** Demet Bardakci, Ardite Khaferi (beide Bildungspark), Samantha Treffert (Flair Hotel/Roger), Laura Herbolzheimer, Laura Pütz (beide Hotel Mercure), Franziska Sperber (Rappenhof). kis



Die angehende Servicefachfrau Samantha Treffert platziert das Besteck.

zwölf Teilnehmer. Für Ardite Khaferi, die dort Restaurantfachfrau lernt, ist der Wettbewerb die perfekte Prüfungsvorbereitung. Die 37-Jährige hat ihre Berufswahl und Umschulung „keine Minute bereut“. Sie schafft den zweiten Platz, ihre Kollegin Demet Bardakci schneidet bei den Servicekräften am besten ab.

Attraktiv Ulrich Meyers Weg zum Teilnehmer und Gewinner der Stadtmeisterschaften ist für Organisator Thomas Ballmann der beste Beweis, dass Koch nach wie vor ein hochattraktiver Beruf ist. Der 19-Jährige hat den Wettbewerb vor drei Jahren als Spülhilfe erlebt: Das war für ihn der Auslöser, Koch zu lernen – mit dem Ziel, später selbst bei der Stadtmeisterschaft dabei zu sein. Mit Tomatensauce, konfiertem Skrei-Kabeljau, Rote-Bete-Carpaccio, rosa gebratenem Rinderfilet und einer weißen Mousse au Chocolat mit Orangensorbet überzeugt er die strenge Jury der Küchenmeister.

Auch Meyer – Azubi im Neckarsulmer Nestor Hotel – stellte seine Berufsentscheidung bisher noch nicht in Frage. Er hat sogar bereits einen Job in der Tasche: Nach den Prüfungen wechselt er ins Hotel Kempinski nach Hamburg.

Robin Gunder (19) konnte sich nie etwas anderes vorstellen als Koch zu werden: Schon als kleiner Junge habe er mit seiner Mutter in der Küche gestanden. „In keinem anderen Beruf kann man so kreativ sein wie als Koch und zudem auf der ganzen Welt arbeiten“, sagt Spencer Borth (20), der den Wettstreit mit seinen Nachwuchskollegen „ziemlich cool“ findet. Seine Zukunft sieht Milas Dimitrios eher in Deutschland. Der 43-Jährige war in seiner Heimat Griechenland Schiffstechniker und Polizist und will sich nach seiner Umschulung in Deutschland eine Zukunft aufbauen. Auch für ihn ist es etwas ganz Besonderes, beim Köche-Wettbewerb dabei zu sein.

Thomas Ballmann ist begeistert von so viel Leidenschaft und Engagement: Das kann die Branche angesichts sinkender Ausbildungszahlen dringend brauchen.

© Bildgalerie
www.stimme.de

Heilbronner Stimme vom 30.01.2017