

Die Besten in Küche und Service

Jugendwettbewerb für Gastroberufe für Azubis im dritten Lehrjahr – Anspruchsvolle Aufgaben mit Bravour erfüllt

Von unserer Redakteurin
Ulrike Bauer-Dörr

HEILBRONN Sie gehören nach dem Vorentscheid bereits zu den Besten. Am Freitag versuchten zwölf Auszubildende aus Küche und Service, der oder die Allerbeste zu werden.

Der Jugendwettbewerb für Gastroberufe des Vereins der Köche Heilbronn und Main-Tauber war spannend bis zum Schluss. Sechs angehende Köchinnen und Köche, und sechs Restaurant- und Hotelfachleute, alle im dritten Lehrjahr, gaben in der Heilbronner Peter-Bruckmann-Schule ihr Bestes.

Klar, dass ihre 48 Abend-Gäste von ihrem Viergang-Menü und vom Rundum-Service bei Tisch begeistert waren. „Glückwunsch auch an die Ausbildungsbetriebe“, lobt Küchenmeister Thomas Ballmann, zweiter Vorsitzender des Heilbronner Verein der Köche. Er und seine

Frau Erika haben die Meisterschaft wieder bis ins Detail organisiert.

Das Menü für acht Personen in 6,5 Stunden hatte es in sich: Kalbsbries als Vorspeise, Zanderfilet mit selbstgemachten Nudeln als Zwischengericht, Gänsekeule mit Geflügelkarcassen als Hauptgang, etwas mit Brandteig zum Dessert. Die Umsetzung war jedem selbst überlassen. Ihren Brandteig zum Beispiel verarbeiteten zwei zu Windbeuteln. Auch Schwäne, Eclaires, Profiteroles und Krapfen lagen am Ende auf den Gästetellern.

Aufmerksam Die Service-Wettkampfteilnehmer erstellten am PC eine Menükarte, deckten den Tisch nach allen Regeln der Kunst ein, entwarfen eine Deko, die zum Auftrag „90 Jahre Verein der Köche Heilbronn“ passte, mixten einen Cocktail, richteten Lachs-Canapés und bestachen durch aufmerksamen

und professionellen Service. Eine gestrenge Fachjury vergab Punkte und sparte nicht mit hilfreichen Hinweisen. Die sind bei der „richtigen“ Abschlussprüfung demnächst Gold wert. Alle werden ihren Weg ma-

chen, ist Ballmann überzeugt. Leute mit Leidenschaft, Ehrgeiz und Einsatzfreude werden in der Branche händeringend gebraucht. Die leidet bekanntlich unter Bewerber- und Fachkräftemangel.



Platz 1 im Service belegte Jan Henrik Knecht von der Sonne in Jagstfeld. Beste Köchin war Gertraud Junge Leible vom Bildungspark.

Fotos: Andreas Veigel

Die Nase vorn hatte am Ende bei den Köchen Gertraud Junge Leible, sie lernt als Quereinsteigerin im Bildungspark Heilbronn-Franken. Platz 2 belegte Daniel Röckel, er lernt im Restaurant Sonne in Jagstfeld. Auf Platz 3 kam Ramona Schulze von der Güglinger Herzogskelter. Platz 4 teilen sich Cumhuri Sidar, Andreas Neubeck, beide Bildungspark, und Maren Fehr, Unilever Food Solutions Heilbronn.

Service Beim Service kam Jan Henrik Knecht (Sonne Jagstfeld) auf Platz 1, Platz 2: Antonia Frank, Mercure Hotel Heilbronn. Platz 3: Lisa Simpfendörfer, Restaurant Rose Bitzfeld. Platz vier: Jennifer Forster und Justin Ebert, beide vom Hotel Mercure, Iordana Iakovidou, Bildungspark.

@ Bildergalerie
www.stimme.de

Heilbronner Stimme vom 26.01.2018