

Dorade, Maispoularde, Creme

Sechs Auszubildende kochen um Frau-Holle-Pokal und bereiten Drei-Gang-Menüs für Sponsoren und Gäste

WITZENHAUSEN. Unter den kritischen Augen von sechs Jurymitgliedern waren sechs angehende Köche des zweiten und dritten Ausbildungsjahres in der Schulküche der Beruflichen Schulen Witzenhausen angetreten, um ein Drei-Gang-Menü für acht Personen zu zaubern.

In einem Vorentscheid hatten sich die sechs Jungköche unter 18 Auszubildenden beim Herstellen eines braunen Geflügelfonds und dem Erstellen eines Warenkorbes für den Frau-Holle-Pokal-Wettbewerb qualifiziert. Nun galt es, eine Vorspeise aus Dorade mit Risotto, einen Hauptgang mit Maispoularde und Maisgrieß und als Nachtisch eine Bayerische Creme nach eigenem Rezept zuzubereiten.

Dabei schauten die Jurymitglieder ganz genau hin. „Wir bewerten nicht nur das Endprodukt nach Optik, Konsistenz und Geschmack, sondern beobachten auch ganz genau, wie sich die Köche bei der Zubereitung der Speisen anstellen“, verriet Jurymitglied Harald Best. Denn auch die Zusammenstellung des Menüs, Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz, Hygiene, Arbeitstechnik und Materialverwertung werden unter die Lupe genommen und beurteilt. So war Vanessa Umbach zu Be-

ginn des Kochtages total aufgeregt. „Obwohl ich das Menü zu Hause schon einmal zubereitet hatte und ich genau wusste, wie alles aussehen muss, ist beim Hauptgang nicht alles so gelaufen, wie ich es mir vorgestellt habe“, sagte die Zweitplatzierte. Genauso wie Elias Hossaini empfand sie den Wettbewerb als guten Test für die praktische Prüfung.

Hektisch wurde es immer, wenn Chefkoordinator Harald Heinzl von den Beruflichen Schulen den Auszubildenden den Servierbeginn in sieben Minuten mitteilte. Dann wurde schnell noch mal gerührt, gewendet und geschnitten und auf den Tellern optisch alles fein angerichtet. Schließlich isst das Auge bekanntlich mit. Da jeder der



Gegarte Dorade mit Zitronengeschmack: Fein säuberlich legt Vanessa Umbach die Zitronenscheiben auf ihre zu dampfenden Fischfilets.

Fotos: Neugebauer

sechs Köche ein eigenes Menü und eine eigene Zubereitungsart gewählt hatte, gab es für die insgesamt 26 geladenen Gäste aus Politik, Wirtschaft, Hotelverband sowie den Angehörigen der Köche insgesamt

auch sechs schmackhafte Menüs. „Wir probieren heute ein Menü gehobener Gastronomie“, war Fachlehrerin Barbara Rendel genauso wie Harald Heinzl voll des Lobes über die Wettbewerbs-Ergebnisse der Nachwuchs-Köche.

Eindruck gewonnen

Ein Dankeschön hatte Heinzl zudem für die Sponsoren Flach, SB-Union und Distler parat, ohne die dieser für die Prüfungsvorbereitung wichtige Wettbewerb nicht möglich wäre. Denn auch die nicht qualifizierten Auszubildenden und das erste Ausbildungsjahr durften in Service, Aufräum- und Reinigungsarbeiten helfen und so einen Eindruck vom Prüfungsablauf gewinnen. (znb)

HINTERGRUND

Platzierungen der Koch-Azubis

1. Platz: Ibrahim Mohamed (Reha-Klinik Kurhessen Bad Sooden-Allendorf);
2. Platz: Vanessa Umbach (Lindner Kultur- und Tagungshotel, Bad Sooden-Allendorf);
3. Platz: Sophia Gilles (Hotel Hohenhaus Holzhausen);
4. Platz: Elias Hossaini (Romantikhotel Ahrenberg), Ahmad Mohammad (Gasthaus Goldener Engel, Eschwege) und Jennifer Schimpf (Reha-Klinik Werra Bad Sooden-Allendorf)



Gewonnen haben alle: Jurymitglied Peter Knierim (von links) mit Chefkoordinator Harald Heinzl, Jurymitglied Sabine Holzauer und den Wettbewerbsteilnehmern Elias Hossaini, Jennifer Schimpf, Ahmad Mohammad, Ibrahim Mohamed, Sophia Gilles, Jurymitglied Reinhard Brill und Vanessa Umbach bei der Siegerehrung.