

Wettbewerb als Sprungbrett zur Karriere

Angehende Köche zeigten Spitzenleistung bei Vorrunde für einen Deutschland-Pokal

Acht Stunden haben sie geschwitzt und geschuftet. Doch das Ergebnis ihrer Arbeit wurde nicht heiß serviert, sondern als kalte Platte ausgestellt: Sechs Jungköche traten am Wochenende zu einem hochkarätigen Nachwuchswettbewerb an.

Die Auszubildenden aus dem zweiten und dritten Lehrjahr mussten ihr Können beim 21. Deutschland-Pokal der Handelskette Rewe im Berufsschulzentrum am Berliner Platz unter Beweis stellen. Die anspruchsvolle Aufgabe in diesem Jahr: Unter dem Titel „Das Beste vom Kalb“ galt es, kalte Platten sowie je einen Präsentations- und einen Degustationsteller zu gestalten.

Die mit viel Fantasie und Geschick hingezauberten Pasteten und Filetstücke samt origineller Dekoration waren allein schon fürs Auge ein Schmaus, vom Gaumen ganz zu schweigen.

Bewertet wurden allerdings nicht nur Aussehen und Geschmack, sondern auch Arbeitstechnik, Sauberkeit, Hygiene und rationelles Wirtschaften. „Allein mit ihrer Teilnahme haben sie schon unter Beweis gestellt, dass sie sich etwas zutrauen und weiterkommen wollen. Und sie haben wirklich etwas Besonderes geleistet, eine Auswahl ist uns nicht leicht gefallen“, betonte Thea Noth-



Kämpften um den Einzug in die Endrunde (von links nach rechts): Michael Braun, Katrin Vetter, Christoph Bluhm, Anton Wensich, Jan Kevin Schwarz und Anna Fasching. Foto: André De Geare

nagel vom Berliner Hilton-Hotel als Vorsitzende der vierköpfigen Jury. Tatsächlich sei es etlichen Teilnehmern aus früheren Jahren gelungen, den Wettbewerb als Sprungbrett für eine Karriere im Gastgewerbe zu nutzen, berichtet Rewe-Vertriebsleiter Matthias Seger vom Großverbraucher-Service im oberfränkischen Bindlach. Den ersten Preis und damit einen Wanderpokal sicherte sich am Ende Michael Braun vom Gasthof Zur Post aus Donaustauf, gefolgt von Katrin Vetter vom Hilton Hotel

München City. Beide werden damit im April zur Endrunde nach Wiesbaden eingeladen. Aus der Metropolregion waren Anna Fasching (Fürth, Restaurant Zur Hardhöhe), Christoph Bluhm (Spalt, Gasthof Blumenthal) und Jan Kevin Schwarz (Schwabach, Goldener Stern) angetreten; alle durften sich über Geldpreise, Urkunden und Fachbücher freuen. Als Partner unterstützte der Verein Nürnberger Köche den Wettbewerb, freiwillige Auszubildende übernahmen den Service. woh