

Geehrte Köche

Anton und Michael räumten Pokale ab

Sie sind beide im dritten Lehrjahr bei Forsters in Donaustauf und haben sich gegen die Konkurrenz durchgesetzt: Beim Schamel-Meerrettich-Kochwettbewerb „Kren aktiv“ in Neustadt/Aisch belegten der 19-jährige **Michael Braun** und sein Kollege **Anton Wenisch** (18) im Team den ersten Platz. Sie zauberten ein Menü, in dem jeder Gang mit Meerrettich verfeinert werden musste. Die Bewerber kamen aus ganz Bayern und sogar der Schweiz.

Nicht minder erfolgreich waren die beiden Auszubildenden im Wettstreit um den REWE-Pokal in der Nürnberger Berufsschule. Hier war Michael Braun, der aus Stein im Landkreis Cham stammt, der Sieger. Anton Wenisch aus Straubing errang immerhin den dritten Platz. Die nächste Hürde wird im Frühjahr in Mainz zu bestehen sein. Wenn Braun unter den ersten drei landet, darf er eine Woche mit nach Boston in den USA, wo ein Praktikum in einem renommierten Restaurant winkt.

Nächste Station im Ausland

Das gute Abschneiden ist auch ein Kompliment für Forsters Küchenchef **Christian Raith** und ihren „Trainer“ **Hans Szameidat**. Nicht zu vergessen die gute Atmosphäre im Donaustauer Ausbildungsbetrieb, wo die meisten der Mitarbeiter ihren Arbeitgebern **Monika** und **Reinhold Forster** über Jahre hinaus treu bleiben. Die beiden künftigen Superköche wurden natürlich auch beschenkt. Es gab Scheinchen, ein ganz dickes Kochbuch „Kalte Küche“, eine Digitalkamera sowie einen Gutschein für das Sterne-Lokal von **Manuela** und **Franz Feckl** im württembergischen Inningen, einer geborenen Held aus Irl.

Interessant sind die Zukunftsperspektiven der künftigen Küchenchefs. Zunächst wollen sie Erfahrungen im Ausland sammeln, aber dann den elterlichen Gastronomiebetrieb in der Heimat übernehmen. Mal sehen!



Glückwunsch den Siegern am Herd: Küchenchef Christian Raith, Michael Braun, Hans Szameidat, Anton Wenisch, Richard Held jun. und Hausherr Reinhold Forster (von links). Foto: Julika Hanekker