

Bericht von der Teilnahme von 3 Auszubildenden der BBS II Osterode an den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe in Cuxhaven

Vom 17.04.-19.04.2012 nahmen 3 Auszubildende der BBS II Osterode an den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften in Cuxhaven teil. Die Restaurantfachfrau Maya Nobel vom Restaurant Kachelofen, der Hotelfachmann Christian Bertold vom Premier Vital Best Western und der Koch Timo Bürgel vom Hotel Romantischer Winkel, alle aus Bad Sachsa. Begleitet wurden sie von ihren Lehrkräften Angelika Klutt und Heinz Mahlmann.

Das Motto der diesjährigen Meisterschaft lautete „Naturwunder der Erde“. Hierfür musste das Team bereits im Vorfeld ein Marketingkonzept einreichen, das ein Arrangement in einem ökologischen Hotel mit mind. 2 Übernachtungen, zusätzlichen Leistungen sowie einem 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Getränken enthielt. Christian Bertold und Maya Nobel erarbeiteten ausgiebig mit Frau Klutt das Thema und konnten somit eigenständig ihr Konzept erarbeiten: „Naturwunder der Erde – *Nationalpark Grand Canyon* meets Naturwunder in Deutschland – *Nationalpark Harz*“.

Am ersten Wettkampftag standen nach 350 km Fahrt in der BBS Cuxhaven bereits die Einteilung der 3 Wettkampfgruppen und die Fachtheorie auf dem Programm. Gelöst werden mussten Aufgaben auf dem Niveau einer Abschlussprüfung, für die unsere 3 Kandidaten in den letzten Wochen von Herrn Mahlmann intensiv vorbereitet wurden. Anschließend mussten bei einer Warenerkennung Geräte, Werkzeuge und berufstypische Lebensmittel identifiziert werden. Am Abend fand im Hotel Seelust in Cuxhaven-Duhnen, die Eröffnungsveranstaltung des DEHOGA Niedersachsen statt.

Da unser Team eine Startnummer in der 1. Wettkampfgruppe gezogen hatte, begann der 2. Tag bereits um 6.30 Uhr mit einem gemeinsamen Frühstück im Hotel. Danach chauffierte Herr Mahlmann das Team in die BBS, wo Timo Bürgel um bereits ab 7:30 Uhr mit der Herstellung seines 4-Gänge-Menüs für den Wettkampf gefordert war. Aus vorgegebenen Pflichtkomponenten hatte Timo unter Mithilfe seines Küchenchefs ein Menü erstellt, das in den Trainingseinheiten immer wieder zusammen mit Herrn Geikler gekocht wurde.

Ab 8:00 Uhr stand für den Hotelfachmann die Abfassung eines Geschäftsbriefs auf dem Programm. Christian Berthold musste hierfür eine komplexe Aufgabe mit dem PC lösen und eine Tagungsanfrage innerhalb von 45 Minuten bearbeiten. Nachdem auch diese Aufgabe gelöst wurde, musste das von Timo Bürgel zubereitete 4-Gänge-Menü (siehe unten) fachgerecht vom Hotelfachmann eingedeckt werden. Den Service übernahmen für die geladenen Gäste Maya Nobel und Christian Berthold gemeinsam. Der Kalbstafelspitz musste am Tisch von der Restaurantfachfrau tranchiert werden. Das Anrichten der Teller sowie der Getränkeservice wurde von den Prüfern besonders kritisch beäugt und bewertet. Die TV-Reporter von Sat 1 sowie Heimat-TV Cuxhaven waren vor Ort und filmten und interviewten auch unser Team.

Nachmittags wurde Christian Berthold erneut gefordert, denn er musste am Empfang einen etwas schwierigen Gast auschecken. Diese Aufgabe löste er souverän. Hier machte sich die gute Vorbereitung durch Frau Klutt bezahlt, die ähnliche Aufgaben am Empfang mit ihren Schülern im Unterricht simuliert hatte.

Die Restaurantfachfrau indes war damit beschäftigt, ihren Schautisch nach dem Motto der Veranstaltung „Naturwunder der Erde“ in der Kurparkhalle einzudecken. Der Tisch bzw. das 5-Gänge-Menü stellte ein Auszug aus dem o.g. Marketingkonzept des Teams dar. Vielfach im Training geübt, platzierte Maya Nobel fantasievoll die vorbereiteten Dekorationsmittel zu

einem stimmigen Arrangement. Die schriftlich angefertigte Intention für diesen Schautisch half ihr, den Prüfern ihre Ideen und Absichten bei der Umsetzung dieses Themas mitzuteilen.

Am 3. Wettkampftag hatte Christian Berthold im Bereich Housekeeping des Hotels Seelust den „Zimmer-Check“ vornehmen. Hierbei ging es darum, Fehler in einem Hotelzimmer aufzuspüren. Das fiel dem Hotelfachmann sichtlich einfach, lernt sie doch in einem 4-Sterne-Superior-Hotel, wo der Anspruch auf der Etage ohnehin sehr hoch liegt.

Maya Nobel freute sich auf ihre Aufgabe an der Bar. Auch mehrfach in der Schule mit Frau Klutt geübt, fiel ihr die Zubereitung der geforderten Cocktails (Side-Car und Whiskey Sour) leicht.

Nach dem Ende des Wettkampfes konnten Teilnehmer und Prüfer ihre Eindrücke in einer Manöverkritik schildern und ein Resumée ziehen. Dann folgte die lang ersehnte Siegerehrung.

Nach den Begrüßungsworten von Herrn Kröger, Präsident des DEHOGA Niedersachsen, wurden unter den 22 teilnehmenden Berufsschulen aus Niedersachsen die 3 Einzelsieger in den jeweiligen Ausbildungsberufen sowie die besten 3 Teams geehrt und mit wertvollen Sachpreisen und Hotelgutscheinen ausgezeichnet.

Mit einer Urkunde und Geschenken unter dem Arm sowie reich an Berufserfahrungen verließ die Osteroder Delegation am Abend Cuxhaven, um sich nun in den kommenden Wochen auf ein weiteres wichtiges Ziel vorzubereiten: die IHK-Abschlussprüfung im Mai / Juni 2012.

Unser Menü:

Wachtelgalantine
Kräuterseitlinge
Mango Chutney
Blattsalat

Pochiertes Lachsforellenfilet
Oliven-Safransud
Lila Kartoffelpüree

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Thymiansauce
Blattspinat
Glasierte Möhren
Pastinaken-Petersilienwurzelauflauf

Nougatmus
Passionsfruchtgranité
Bananengelee

Die Sieger

Einzelwertung Platz 1

Koch/Köchin:	Marlon-Joel Jahn, Maritim Airport-Hotel Hannover
Restaurantfachfrau /-mann:	Katharina Kraft, Klosterschänke Hude
Hotelfachfrau/-mann:	Lena Suderburg, Ringhotel Celler Tor
Fachfrau/-mann für Systemgastronomie:	Sarah Taube, Dinea Gastronomie, Hannover

Einzelwertung Platz 2

Koch/Köchin:	Marianus von Hörsten, Hof und Gut Jesteburg
Restaurantfachfrau /-mann:	Timo Fuhrmann, Cuxhaven
Hotelfachfrau/-mann:	Simon Schröder, Hotel Alte Werft, Papenburg
Fachfrau/-mann für Systemgastronomie:	Georg Dinges, Asutobahnraststätte Allertal West

Einzelwertung Platz 3

Koch/Köchin:	Dario Ciniglio, Gauß-Restaurant am Theater, Göttingen
Restaurantfachfrau /-mann:	Patrick Petersen, Best Western Premier Castanea Resort, Adendorf
Hotelfachfrau/-mann:	Alexandra Wolter, Ritz Carlton Wolfsburg
Fachfrau/-mann für Systemgastronomie:	Nadine Haar, Restaurant McDonald´s, Oldenburg

Teamwertung

Platz 1:	Team BBS Ritterplan Göttingen
Platz 2:	Team BBS 2 der Region Hannover
Platz 3:	Team BBS III Lüneburg

Die genaue Platzierung unseres Teams erhalten wir vom DEHOGA erst in ca. 2 Wochen. Da das Niveau der Landesmeisterschaft im Kochbereich wie bereits im letzten Jahr bereits bei einigen Kandidaten auf dem Niveau einer Deutschen Meisterschaft angesiedelt war, können wir für unsere Teilnehmer leider nur Plätze im Mittelfeld erhoffen.