

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

Vom 16.04.-18.04.2013 nahmen 3 Auszubildende der BBS II Osterode an den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften in Cuxhaven teil. Die Restaurantfachfrau Liz Holland-Nell vom Hotel-Restaurant Harzer Hof in Scharzfeld, die Hotelfachfrau Jessica Straatmann vom Hotel Romantischer Winkel aus Bad Sachsa und der Koch Marcel Gohl vom Studentenwerk OstNiedersachsen aus Clausthal-Zellerfeld. Begleitet wurden sie von ihren Lehrkräften Angelika Klutt und Heinz Mahlmann.

Das Motto der diesjährigen Meisterschaft lautete „Die wunderbare Welt des Walt Disney“. Hierfür erarbeitete bereits im Vorfeld die gesamte Klasse ein Marketingkonzept, das ein Arrangement in einem ökologischen Hotel mit mindestens 2 Übernachtungen, zusätzlichen Leistungen sowie einem 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Getränken enthielt. Jessica Straatmann verfeinerte dieses Konzept und arbeitete viele Elemente aus dem Musical „König der Löwen“ ein.

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.

Nach dem Frühstück im Hotel Seelust am 2. Wettkampftag chauffierte Herr Mahlmann die Refa in die Kurparkhalle, wo die Restaurantfachfrau damit beschäftigt war, ihren Schautisch nach dem Motto der Veranstaltung „Die wunderbare Welt des Walt Disney“ einzudecken. Der Tisch bzw. das 5-Gänge-Menü stellte ein Auszug aus dem o.g. Marketingkonzept des Teams dar, wobei Liz Holland-Nell fantasievoll die vorbereiteten Dekorationsmittel zu einem stimmigen Arrangement platzierte. Die schriftlich angefertigte Intention für diesen Schautisch half ihr, den Prüfern ihre Ideen und Absichten bei der Umsetzung dieses Themas mitzuteilen.

Ab 8:00 Uhr stand für die Hotelfachfrau die Abfassung eines Geschäftsbriefs auf dem Programm. Jessica Straatmann musste hierfür eine komplexe Aufgabe mit dem PC lösen und hierfür eine Tagungsanfrage innerhalb von 45 Minuten bearbeiten.

Anschließend wurde sie aufgefordert, an der Rezeption der BBS einen Gast fachgerecht einzuchecken. Diese Aufgabe löste sie souverän. Hier machte sich die gute Vorbereitung durch Frau Klutt bezahlt, die ähnliche Aufgaben am Empfang mit ihren Schülern im Unterricht simuliert hatte.

Um 14 Uhr war dann Marcel Gohl mit der Herstellung seines 4-Gänge-Menüs für den Wettkampf an der Reihe. Aus vorgegebenen Pflichtkomponenten hatte er unter Mithilfe seines Küchenchefs ein Menü erstellt, das in den Trainingseinheiten immer wieder zusammen mit Herrn Geikler gekocht wurde.

So war u.a. für die Vorspeise gebackener Ziegenkäse vorgesehen. Weiterhin verarbeitete er Seelachs und Miesmuschel sowie Lammschulter. Als Dessert hatte er sich für eine „Bunte Birne“ und Schokoladenkuchen entschieden.

Nachdem auch diese Aufgabe gelöst wurde, musste das zubereitete 4-Gänge-Menü (siehe unten) fachgerecht von der Hotelfachfrau eingedeckt werden. Den Service für die geladenen Gäste übernahmen Liz Holland-Nell und Jessica Straatmann gemeinsam. Die Lammschulter musste von der Restaurantfachfrau am Tisch tranchiert werden. Das Anrichten der Teller sowie der Getränkeservice wurde von den Prüfern besonders kritisch beäugt und bewertet. Die

TV-Reporter von Sat 1, N3 sowie Heimat-TV Cuxhaven waren vor Ort und filmten auch unser Team. Jessica Straatmann wurde sogar auf die Titelseite der *Cuxhavener Nachrichten* abgebildet, worüber sie sich sehr freute.

Am 3. Wettkampftag hatte Jessica Straatmann im Bereich Housekeeping des Hotels Seelust den „Zimmer-Check“ vornehmen. Hierbei ging es darum, Fehler in einem Hotelzimmer aufzuspüren. Das fiel der Hotelfachfrau sichtlich einfach, lernt sie doch in einem 5-Sterne-Hotel, wo der Anspruch auf der Etage ohnehin sehr hoch liegt.

Liz Holland-Nell freute sich auf ihre Aufgabe an der Bar. Auch mehrfach in der Schule mit Frau Klutt geübt, fiel ihr die Zubereitung der geforderten Cocktails Gin Fizz und Florida leicht.

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

Nach den Begrüßungsworten von Herrn Kröger, Präsident des DEHOGA Niedersachsen, wurden unter den 20 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 sowie Geschenken unter dem Arm und 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 2013.

Unser Menü:

Variationen von Ziegenkäse
mit Strudelteig
Cumberlandsouße
Gratinierte Feige
Wildkräutersalat

Seelachsfiletrollade mit Miesmuschel
Safransouße
Paprikaraute
Schwarze Bandnudeln

Geschmorte Lammschulter
Rotweinsouße
Kohlrabi, Möhre, Zucchini, Brokkoli
Überbackene Kartoffeln

Bunte Birne
Granite
Schokoladenkuchen

Die Gewinner auf einen Blick:

Koch/Köchin:

Gold: Constantin Langer (22 Jahre), Maritim Airport Hotel Hannover

Silber: Martin Schmierer (23 Jahre), Felsenkeller, Coppenbrügge

Bronze: Michael Schunck (19 Jahre), Hotel Seelust, Cuxhaven

Restaurantfachmann/-frau:

Gold: Hoang Viet Nguyen (21 Jahre), Restaurant Die Insel, Hannover

Silber: Sascha von Deyn (18 Jahre), Ringhotel Sellhorn, Hanstedt

Bronze: Nefer Peix (20 Jahre), Restaurant Gaudi, Göttingen

Hotelfachmann/-frau:

Gold: Meike Kleemann (19 Jahre), Columbia Hotel Wilhelmshaven

Silber: Sabrina Breitsprecher (21 Jahre), The Ritz Carlton, Wolfsburg

Bronze: Maria Kreuzhermes (19 Jahre), African Sky Hotel, Werlte

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Gold: Chantal Wolf (22 Jahre), Restaurant McDonald's, Nordhorn

Silber: Daniel Wulff (23 Jahre), Restaurant McDonald's Oldenburg

Bronze: Viola Borell du Vernay (22 Jahre), Restaurant Burger King,
Adendorf