

Rauchende Köpfe, dampfende Töpfe

Kivinan-Bildungszentrum ist Austragungsort der Schulmeisterschaften im Gastgewerbe – Eine Siegerin stammt aus Sittensen

Von Wolfgang Millert

ZEVEN. Sie rührten ordentlich in den Töpfen und servierten, was das Zeug hielt: Bei der Schulmeisterschaft im Gastgewerbe traten jetzt im Kivinan-Bildungszentrum insgesamt 24 Auszubildende der Fachstufe II in den Kategorien Hotel-, Restaurantfachleute und Köche an.

Sie hatten sich für den Wettbewerb qualifiziert und kamen von Wischhafen, Altes Land, Rotenburg, über Sittensen bis Hellwege, Deinste, sowie aus anderen Orten, um ihr erlerntes Wissen miteinander zu messen. Dabei ging es in der Küche des Bildungszentrums am lebhaftesten zu. Hier hatten die Azubis ein Viergang-Menü aus einem vorgegebenen Warenkorb erarbeitet, das nun gekocht werden musste. Pflichtzutaten waren Forelle, Gänsekeule, Kartoffelbeilage und diverses Obst und Gemüse. Da-

» **Hotelfachfrau ist ein absolut spannender Beruf, weil man nie weiß, welche interessanten Gäste im Laufe des Tages auf einen zukommen werden.** «



Janine Schiller und Lea Schön, Wachtelhof Rotenburg

raus mussten mit individuellen Kreationen jeweils die Menüs in vierstündiger Zeit „gezaubert“ werden. Als Bewertungskriterien wurden Rohstoffverarbeitung, Arbeitstechnik, Zeiteinteilung und Sauberkeit herangezogen. Zudem waren auf einer kniffligen Teststrecke Kräuter und teilweise seltene Früchte zu bestimmen. Einer der Juroren war der 75-jährige Küchenmeister Hermann Hurz aus Wingst, der seit über 30 Jahren als Vorsitzender des Prüfungsausschusses immer noch Spaß an dem „schönsten Beruf der Welt“ hat. So rührten, schnipelten, kneteten und brieten die Aspiranten, was Herd und Kochtopf hergaben.

Derweil mussten die Restaurantfachleute ein Menü nach Vorgaben zusammenschreiben, verschiedene Serviettenformen falten, Tische festlich eindecken, den Service vorbereiten und Gespräche über das zu erwartende Essen mit Gästen führen.

Rommel gewinnt Wettbewerb

Bei den Hotelfachleuten kamen Aufgaben wie Zimmerkontrolle, Fragen über Stoffe, Materialien und deren Pflege dazu. Auch das Vorbereiten der Empfangsgetränke für die Gäste wurde benotet. Als dann die Sieger nach gut vier Stunden feststanden, gab es großen Jubel bei Ellen Rommel vom Sittenser Restaurant „Grüne Meile“ am Golfplatz, die im Restaurantfach den ersten Platz belegte. Lars Hendrik Schierenbeck vom „Wachtelhof“ Rotenburg siegte beim Wettbewerb der Hotelfachleute.

Melina Meyer, „Oste Hotel“ Bremervörde, ließ sieben Kochkonkurrenten hinter sich. Sie zelebrierte Rote-Bete-Tatar mit gebratenen Forellenfilets, frischem



Die Auszubildenden zum Koch/Köchin Max Siegler vom „Heidejäger“ Mulmshorn, Katharina Schulz („Prüser Gasthof“ in Hellwege) und Nicole Behrmann („Wachtelhof“ in Rotenburg) stellen sich den kritischen Blicken des Vorsitzenden des Prüfungsausschusses, Hermann Hurz aus Wingst. Fotos Millert

Meerrettich und Feldsalat, danach Kürbissuppe mit Wirsingroulade. Es folgte Gänsekeule mit Soße, Pastinakenpüree, Karotten und Lauch, dazu Mandelkartoffelbällchen. Warmer, winterlicher Schokoladenkuchen mit Apfel-Quarkeis und Feige rundete das exquisite Menü ab.

Dass der Kivinan-Nachwuchs durchweg sein Handwerk versteht, bewies das einhellige Lob der Mitglieder der Ausbildungsbetriebe, Vertretern aus Politik, vom Verband und der Eltern der Azubis, die an dem abschließenden Festmahl teilnahmen.

Die Besten werden gesucht

- » **Ziel dieses Kivinan-Schulwettbewerbs** ist es, die Besten ihrer Fachrichtung in den Ausbildungsberufen Hotel- und Gaststättengewerbe zu ermitteln.
- » **Die Teilnehmer** befinden sich im dritten Ausbildungsjahr der Berufe Köche, Hotel- sowie Restaurantfachleute.
- » **Die Juroren** sind Fachlehrer des Kivinan-Bildungszentrums. Dazu

kommen externe Bewerber aus der Fachpraxis sowie Mitglieder des Prüfungsausschusses.

- » **Der Handelshof in Stade** sponsert alle zur Verwendung kommenden Lebensmittel. Die drei Erstplatzierten jeder Sparte bilden ein neues Team, das bei Erfüllung der Vorgaben an der Niedersächsischen Jugendmeisterschaft in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen im März 2018 in Oldenburg teilnimmt.