

Schüler zaubern ein kreatives Menü

Angehende Hotel- und Restaurantfachleute sowie Köche kämpfen am Kivinan-Bildungszentrum um die Schulmeisterschaft

Von Frauke Hellwig

ZEVEN. An sich könnten es die sieben Köche, die elf Hotelfach- und die vier Restaurantfachleute bei der Schulmeisterschaft im Gastgewerbe ja locker angehen lassen, denn sie alle sind bereits im dritten Lehrjahr und kennen sich entsprechend aus. Doch eine Meisterschaft bleibt eine Meisterschaft, und so ist die Anspannung in Küche und Restaurant deutlich zu spüren. Schließlich geht es darum, wer die Schule 2019 auf Landesebene vertritt.

Bei der Schulmeisterschaft sollen die Besten der jeweiligen Ausbildungsberufe ermittelt werden. Sie vertreten dann die Schule bei der Niedersächsischen Jugendmeisterschaft im März in Oldenburg. Die Ziele sind hochgesteckt, entsprechend groß ist die Nervosität am Tag der Meisterschaft im Kivinan-Bildungszentrum.

Die angehenden Köche haben aus einer Liste mit verschiedenen Lebensmitteln wie Fleisch, Ge-

» Leider wollen heute immer weniger junge Leute Koch werden oder sich im Gastronomiebereich ausbilden lassen. «

Kathrin Farke, Lehrerin

müse, Gewürzen oder Kräutern ein kreatives und aufeinander abgestimmtes Menü zu entwickeln und die Vorgaben zu beachten. Erstaunlich kreative Speisen sind dabei herausgekommen. So wie bei Verena Mollinger, die ein Makrelentatar auf Rote-Bete-Carpaccio mit Feldsalat und gerösteten Walnüssen entwickelt hat. Für sie ist Köchin ihr Traumberuf, ihre



Die angehenden Hotel- und Restaurantfachleute haben sich zur Schulmeisterschaft so richtig ins Zeug gelegt und freuen sich, ihre Gäste aus Schulleitung, Eltern, Betriebsinhabern und Vertretern der Politik nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen.

Foto: Hellwig



Nadine Schönmakers mixt einen „Wintertraum“ als Begrüßungscocktail.



In der Küche geht es heiß her, Küchenmeister Harald Scholz (Zweiter von rechts) steht den angehenden Köchen dabei immer mit Rat und Tat zur Seite.

Leidenschaft Backen und Desserts. Ihre Mitstreiter haben sich für gebratenes Schweinefilet in Teighülle mit Champignon-Rahmsauce, Mandelrosenkohl und Thymiankartoffel-Topinamburspalten entschieden.

Und am Ende können sich die Gäste Schokoladenmousse oder auch „Arme Ritter“-Törtchen mit Birnenkompott, Schokoladenganche und geeistem Vanilleschmand schmecken lassen. Formvollendet serviert werden all diese Köstlichkeiten von den Hotel- und Restaurantfachleuten, die zuvor die Tische im Restaurant schick eingedeckt haben und auch mit den Köchen die Menüabfolge abgesprochen haben.

Bis es losgeht, lernen sie die Menüabfolge an ihrem Tisch auswendig, um den Gästen genau Auskunft geben zu können, was bei jedem Gang serviert wird. „Das ist heute alles total aufregend. Eigentlich ist das ja unser Alltag, aber dieser Prüfungsstress macht einen ganz verrückt“, sagt die angehende Hotelfachfrau Nadine Schönmakers lachend.

Und auch in der Küche geht es derweil heiß her, es dampft, blubbert und zischt in den Töpfen, zwischendurch wuseln die Köche hin und her, holen sich Zutaten oder neue Töpfe, dabei immer beäugt von ihren Lehrern und von Küchenmeister Harald Scholz. Der zeigt sich mehr als zufrieden mit dem, was er so sieht. „So weit so gut. Ich bin bislang sehr zufrieden, die Schüler machen das wirklich gut, sehr ruhig, sinnig und konzentriert. Am Ende konnten dann Restaurantfachfrau Steffi Runge vom Rauchfang Oldenhöfen, Hotelfachfrau Inken Postel vom Parkhotel „Stader Hof“ und Köchin Verena Mollinger vom Landhaus Wachtelhof überzeugen – sie fahren im März kommenden Jahres zur Landesmeisterschaft.