

Am Ende gibt es nur Gewinner

Beim 48. Jugend-Gastro-Wettbewerb konnten Jungköche viel Erfahrung sammeln

Von Fiorella Janker

Noch zehn Minuten“, schallt es durch die Küche der Berufsschule I. Daraufhin steigt die Spannung im Raum noch einmal an. Hektisch kümmern sich die Teilnehmer um die letzten Handgriffe. Gleich wird der Hauptgang beim 48. Jugend-Gastro-Wettbewerb serviert.

Elf Jungköche, fast alle im letzten Ausbildungsjahr, gaben bei diesem Wettbewerb am Mittwoch alles. Denn wer gewinnt, hat die Möglichkeit sich für die Teilnahme am Rudolf-Achenbach-Preis zu qualifizieren. Dabei handelt es sich um einen der ältesten Nachwuchswettbewerbe in der Gastro-Branche. Außerdem erhalten alle Teilnehmer Preise vom Veranstalter, dem Club der Köche Landshut. Darunter Messer für jeden Teilnehmer und für den Gewinner ein Showkochen zusammen mit Annalena Göttl bei Niederbayern TV.

Vor der Praxis die Theorie der Warenerkennung

Der Jugend-Gastro-Wettbewerb gliedert sich dabei in zwei Teile. Zuerst wird das Theoriewissen der Azubis auf die Probe gestellt. Bei der sogenannten Warenerkennung müssen die Teilnehmer verschiedene Lebensmittel anhand ihres Geschmacks oder der Konsistenz erkennen. Zum Beispiel, ob es sich um Stärke oder Mehl handelt.



Die drei Gewinnerinnen des Wettbewerbs Verena Kronthaler, Sophia Arnold, Miriam Schratte (vorne, von links) und Jugendleiterin Kea Bründl. In der hinteren Reihe stehen (von links) Schriftführer Kevin Geier, Vorsitzender Thomas Mielke, Schatzmeister Alfons Ellrott, Kreisvorsitzender der BHG Markus Scheugenpflug, Ausbildungsbotschafter Stefan Hutzenhaler und Franz Kuttenberger, Fachlehrer für den Bereich Gastronomie.

Foto: Fiorella Janker

Die Hauptaufgabe bei dem Jugend-Gastro-Wettbewerb ist, eine Vorspeise, eine Hauptspeise und ein Dessert zu servieren. Das Besondere dabei: Die Hauptzutaten werden vorgegeben. Bei der Vorspeise war das die Rote Bete, im Hauptgericht die Hasenkeule und im Dessert der Topfen.

Am besten bereitet der Wettbewerb auf die Abschlussprüfung vor. „Das ist wie eine Generalprobe für die Schüler“, sagt Thomas Mielke, erster Vorstand des Vereins Club der Köche Landshut. Einen weiteren

Vorteil beschreibt Ausbildungsbotschafter und IHK-Prüfer Stephan Hutzenhaler: „Die Schüler können sich dort mit anderen messen. So kann jeder herausfinden, wo er im Moment steht.“

Bewertet werden die zwei Hauptkriterien Geschmack und Optik der Gerichte. Außerdem bewerten die Prüfer unter anderem die Hygiene, das Zeitmanagement und die Arbeitstechnik.

Sieger des Wettbewerbs sind drei Jungköchinnen. Den ersten Platz belegt Sophia Arnold vom Wirts-

haus Zum Geiss in Straubing. Den zweiten Platz holt sich Miriam Schratte vom Schlosshotel Neufahrn. Den dritten Platz belegt Verena Kronthaler vom Gasthaus Spitzer in Au in der Hallertau. Niemand muss bei diesem Wettbewerb den letzten Platz belegen, denn die restlichen Schüler teilen sich den vierten Platz. „Gewinner sind alle, die heute mitgemacht haben“, beendet Franz Kuttenberger, Fachlehrer für den Bereich Gastronomie, die Siegerehrung. Und so verlassen elf Sieger die Berufsschule.