

# Vom Schweinefilet bis zur Marzipansoße

**WETTBEWERB** Gastronomie-Auszubildende traten in Emden gegeneinander an

Ausgetragen wurden die Meisterschaften der Nachwuchskräfte in den Berufsbildenden Schulen. Die Sieger kamen aus Juist, Emden und Norddeich.

**EMDEN** - Unter dem Motto „Gastlicher Herbst“ nahmen jetzt 52 Gastronomie-Auszubildende aus Ostfriesland einschließlich der Inseln an den Ostfriesischen Jugendmeisterschaften in den Berufsbildenden Schulen II in Emden teil. In den Küchen, im Übungsrestaurant und im „Verkaufsbüro“ der Schule stellten sie sich dem Wettbewerb der Köche, der Hotelfachleute und der Restaurantfachleute. Die drei Sieger kommen aus Juist, aus Emden und aus Norddeich.

Die künftigen Hotelfachkräfte mussten beispielsweise Tischgestecke aus Rosen, Astern, Gerbera, Chrysantemen und Ziergräsern des Herbstes anfertigen. Die Restaurantfachleute hatten die Aufgabe, ein herbstliches Menü mit „korrespondierenden“ Weinen zu entwickeln. Die Köche bereiteten aus ih-



Sie hatten in der Übungsküche der Berufsbildenden Schulen II in Emden gut zu tun (von links): Holger Dirks, Günter de Wall, Ute Janssen, Lucy Spring, Dennis Eilts und Philipp Fahlbusch.

BILD: DODEN

ren Menüvorschlägen ein Vier-Gänge-Menü zu. Dafür hatte es zu Beginn einen Warenkorb gegeben mit Matjes, Pilzen, Schweinefilet und verschiedenen herbstlichen Gemüse- und Obstsorten.

Was dabei herauskam, war eine Vielfalt an Spezialitäten. Zu den Vorspeisen der Menüs gehörten „Matjesnocken an Schwarzbröt mit Sahneerrettich“, als Zwischengericht „Herbstsalat an Balsamicodressing mit marinierten Pilzen und Parme-

sanchips“. Als Hauptgang empfahlen sich „Im Speckmantel gebratenes Schweinefilet, Robertsoße, Brokkoliröschen, glasierte Mörcchen und Schlosskartoffeln“. Abgerundet wurde das Gourmet-Vergnügen mit „Birnenkrapfen an Preiselbeersahne mit Marzipansoße“.

Sieger bei den Köchen wurde Philipp Fahlbusch vom Hotel Achterdiek auf Juist vor Lucy Spring vom Strandhotel Kurhaus Juist und Stefan Himmler, eben-

falls Hotel Achterdiek. Bei den Hotelfachleuten siegte Silke Voß vom Hotel Faldernpoort in Emden vor Jan Philipp Romanns vom Nordseehotel Freese (Juist) und Nina Wagner vom Hotel Blauer Fasan (Wiesmoor). Als beste Restaurantfachkraft erwies sich Carina Schäfer vom Hotel Regina Maris (Norddeich). Sie verwies Michele Ohm vom Hafenhäuser Hof (Emden) und Ivonne Wiedemann vom Strücklinger Hof (Saterland) auf die Plätze zwei und drei.