

Stresstest für Koch und Kellner

Gäste begeistert von Leistungen des Gastro-Nachwuchses beim „Osnabrücker Jugendmeister 2012“

OSNABRÜCK. Beim regionalen Nachwuchswettbewerb der Gastronomie „Osnabrücker Jugendmeister 2012“ traten die stärksten Auszubildenden im letzten Lehrjahr gegeneinander an. Im Berufsschulzentrum Westerberg hatten Claudia Huster (Köchin), Dennis Nieporte (Restaurant-fachmann), Andreas Husmann (Hotelfachmann) und Selbi Henke (Fachkraft Systemgastronomie) die Nase vorn.

„Herzlich willkommen, mein Name ist Johanna van Beesel, ich werde mich heute Abend um Sie kümmern.“ Mit höflichen Worten begrüßt die angehende Restaurantfachfrau am Abend die Gäste an ihrem Tisch. Die Augen der beiden Jurorinnen sind auf die junge Wettbewerbsteilnehmerin gerichtet. Und sie weiß das. Es fällt ihr schwer, die Anspannung der Wettbewerbssituation vollständig zu verbergen. Aber sie macht ihre Sache gut, auch wenn ihr am Anfang beim Öffnen der Weinflasche das Herunterfummeln der Kapsel nicht ganz reibungslos gelingt.

Die Gäste an ihrem Tisch, darunter Bürgermeister Burkhard Jasper, der neue Theaterintendant Ralf Waldschmidt und Schulleiterin Katharina Nolte sind so ins Tischgespräch vertieft, dass sie die kleine Unsicherheit gar nicht bemerken. Ludwig Schirmacher, kommissarischer Vorsitzender des Osnabrücker Köcheclubs und Mitorganisator der Jugendmeisterschaft, hatte schon zu Beginn auf den Nutzen des Wettbewerbs für die Teilnehmer hingewiesen: Lernen, auch unter Stress gute Leistungen zu erbringen. Das bedeutet nicht nur in der Gehilfenprüfung zum Ende des Schuljahres einen Erfahrungsvorsprung, sondern schafft bei den Siegern eine gute Portion Routine für die nächste Bewährungsprobe: Claudia Huster, Siegerin bei den Köchen, hat sich für die Landesrunde im Wettbewerb um den Achenbachpreis im Frühjahr qualifiziert. Die Arbeit der zehn Teams wurde abschließend von den Juroren gelobt. Die Gastronomie der Region müsse sich um qualifizierten Nachwuchs keine Sorgen machen, fand Franz-Josef Papenbrock, Abteilungsleiter Gastronomie der Berufsschule. Die Aufgabe, die die Teilnehmer zu bewältigen hatten, war nicht ohne: Während die Köche ab 15 Uhr aus einem festgelegten Warenkorb ihr Drei-Gänge-Menü zubereiteten, arbeiteten die Hotel- und Restaurantfachkräfte an ihren Schautischen zum Thema „Naturwunder der Erde“.

Hier war neben Kreativität auch akkurate Arbeiten gefragt. Annika Ey, angehende Hotelfachfrau, holte die meisten Punkte für ihre Kreation.



In der Küche und beim Service wurde den Teilnehmern der Osnabrücker Jugendmeisterschaft 2012 alles abverlangt. Ob beim Herstellen einer leckeren Soße, beim Fingerspitzengefühl verlangenden Tranchieren kleiner Wachteln oder beim Mixen schmackhafter Cocktails – die Wettbewerbsanspannung der Teilnehmer wickelt sich erst nach der Siegerehrung.

Fotos: Elvira Parton

Während die Jury die Tische bewertete, mixten die Kandidaten Cocktails für die ersten Gäste. Neben den Vertretern der Stadt Osnabrück, der Landesschulbehörde der Industrie- und Handelskammer sowie der Berufsverbände der ausbildenden Betriebe war diesmal auch eine Delegation des Centre Pierre Cointreau aus Angers zu Gast. Die Lehrer des Ausbildungszentrums an der Industrie- und Handelskammer von Osnabrücks französischer Part-

nerstadt Deutschland informieren sich derzeit über die Ausbildung in der Gastronomie in die Gästeschar mit Fachkompetenz erhöhte bei den Wettbewerbsteilnehmern in der Küche und beim Service den Stress. Der allerdings wickelt sich im Laufe des Abends immer mehr einer gesunden Anspannung. Auch weil die Gäste durchweg erkennen ließen, dass sie sich wohlfühlten und es schmeckte. Dass da mal der erste Gang – gebratene Wachtel mit Champignons an feinen

Blattsalaten – Wachtel mit Champignons an feinen Blattsalaten – serviert wurde – ohne gebratene Wachtel, kommt vor. Die Eingeladenen quittierten es mit Humor und einem Schlückchen trockenen Weißweins. Nach der Siegerehrung bei der Teilnehmerfete kehrte dann echte Tiefenentspannung ein.



Autor: Michael Schwager