



Siegerehrung (v. l.): Dennis Nieporte, Rainer Stanski (VSR), Claudia Huster, Ludwig Schirmacher (Köcheclub), Selbi Henke, Franz Josef Papenbrock (Schule), Andreas Husmann. Lintel-Fotos

# Höchstleitungen unter Augen strenger Juroren

**29. OS-Jugendmeisterschaft** der Gastgewerbe-Azubis

Osnabrück (jel) – Tischdekorationen mit einem geheimnisvoll dampfenden Vesuv, Eis-bären und einer Minia-tur Ausgabe des Dschungelcamps mit beschrifteten Bananenblättern: Beim Dekorieren der Schautische für die OS-Jugendmeisterschaft der Gastgewerbe-Azubis haben die angehenden Hotel- und Restaurant-fachleute wieder alle Register gezogen.

Das Gestalten der Schautische, die in der Aula des Berufsschulzentrums am Westerberg aufgebaut waren, gehörte zu den Wettbewerbsdisziplinen beim 29. Kräftenessen der Gastro-Azubis aus dem 3. Lehrjahr.

9 Köche, 3 Restaurantfachleute, 7 Hotelfachleute sowie 10 Fachleute für Systemgastronomie haben sich diesmal an dem freiwilligen Leistungsvergleich beteiligt, den der Köcheclub OS, der Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte und das Berufsschulzentrum Westerberg ausrichten.

Der Wettbewerb wurde wieder als große Abendveranstaltung durchgeführt, bei der die Teilnehmer für alle Aufgaben vom Empfang und Bewirten der Gäste über die Zubereitung der Menüs bis zum Servieren der Speisenfolge allein verantwortlich waren und von Juroren bewertet wurden. Motto für die Gestaltung der Schautische war „Weltwunder der Erde“.

Die Fachleute für Systemgastronomie waren zum 7. Mal beteiligt: Sie mussten fachtheoretische Übungen absolvieren, sich ein Veranstaltungskonzept ausdenken und präsentieren und einen „Grüß aus der Küche“ zubereiten, den sie als



Wachtelbrust mit Kräuterfüllung: Köche-Siegerin Claudia Huster.

leute, die je einen Esstisch mit mindestens 5 Gästen allein betreuenvorgegebenen Warenkorb und einigen Vorgaben zu kreieren und zuzubereiten. Die Köche durften sich bereits 4 Wochen vorher mit erste Speise servierten. Ebenso wie die Hotel- und Restaurantfachleuten Zutaten befassen und mussten am Wettbewerbstag in 3,5 Std. fertig werden. Festgelegt war etwa, dass Tafelspitz den Hauptgang bilden und dass für das Dessert Passionsfrucht, Nougat und Banane verwendet werden sollten.



Das Auge isst mit: Tafelspitz mit Gemüse und Kartoffeln.

So tischte einer der Wettbewerbsköche das zarte Schwanzstück vom Kalb mit Schnittlauchsoße an Sellerie-Kartoffeln auf, während ein anderer den Tafelspitz auf

Spitzkohl mit Meerrettichsoße zubereiten.

Claudia Huster von den Westerwieder Bauernstuben, spätere Siegerin der Köche-Wertung, brachte gratinierten Kalbstafelspitz mit einer Meerrettichkruste, Gemüseperlen, Kartoffelnocken und einer Portweinssoße auf den Tisch. Die Gäste, die mit Husters Speisen bewirtet wurden, waren begeistert. Ludwig Schirmacher, langjähriger Vorsitzender des Köcheclubs, Gastro-Abteilungsleiter Franz Josef Papenbrock vom Berufsschulzentrum und OS-Bürgermeister Burkard Jasper lobten das große Engagement aller Teilnehmer des Wettbewerbs.

Endstand: Köche: 1. Claudia Huster (Westerwieder Bauernstuben, Bad Laer), 2. Maximilian Rochel (Berggasthof Wilhelmshöhe, Stewede), 3. Simon Birth (Höger's Hotel, Bad Essen). Hotelfachleute: 1. Andreas Husmann (Advena Hotel Hohenzollern, OS), 2. Nina Krallinger (Advena Hotel Hohenzollern, OS), 3. Annika Ey (Tiemann's Hotel, Lemförde), auch: Bester Schautisch). Restaurantfachleute: 1. Dennis Nieporte (Parkhotel OS), 2. Lia Petra Ellenberger (Restaurant Zinnober, OS), 3. Johanna von Beesel (Cinema Arthouse, OS). Systemgastronomie: 1. Selbi Henke, 2. Sinah Wiemann, 3. Joanne Conolly (alle Fa. Eckstein, OS). Beste Teamwertung: Dennis Nieporte (Parkhotel OS), Nadine Mückenheim (Innova Privat-Akademie, OS), Selbi Henke (Fa. Eckstein, OS). Die Sieger der Berufssparten nehmen an den Niedersachsenmeisterschaften in Cuxhaven teil.



Beim Mixen: Zweitplatzierte Hotelfachfrau Nina Krallinger.