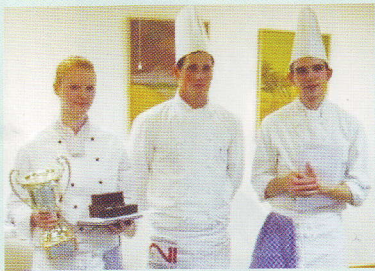


KURZ NOTIERT

Rote Bete, Roastbeef und Milchreis

REGENSBURG. Beim Jugendwettbewerb um den 42. Ratisbona-Spieß stellten zehn Auszubildende im dritten Jahr ihr Können unter Beweis. Nach dem theoretischen Vorentscheid in der Städtischen Berufsschule qualifizierten sie sich fürs praktische Finale. Aus dem Warenkorb mussten Rote Bete (Suppe), Roastbeef, Wirsing und Kartoffeln (Hauptgang) sowie Milchreis und Quitte (Dessert) zu einem Drei-Gang-Menü verarbeitet werden. Gewinner des Ratisbona-Spieß wurde Richard Braun aus Forsters Gasthaus zur Post in Donaustauf. Er überzeugte die Jury unter Leitung von Ernst Faßnacht mit dem besten Menü. Als Sieger



Siegerehrung (v.l.): Kathrin Krieger, Platz drei, Sieger Richard Braun und Anton Wenisch, Platz zwei

nimmt er nun an der bayerischen Vorrunde zum Rudolf-Achenbach-Preis teil. Den zweiten Platz sicherte sich Anton Wenisch, ebenfalls Forsters Gasthaus zur Post in Donaustauf, vor Kathrin Krieger, Hotel Gasthof Am Schloß in Pilsach.