Es war ein kreativer Jugendwettbewerb der Gastronomie: Mit Hingabe widmeten sich die Köche der Zubereitung und Präsentation ihrer Speisen. Fotos: Steffen

Jungköche legten sich mächtig ins Zeug

TALENTE Beim „Ratisbona-Spieß“ trat der Koch-Nachwuchs gegeneinander an. Auch die angehenden Hotel- und Restaurantfachkräfte maßen sich im Wettbewerb.

VON DANIEL STEFFEN, MZ

Auch die Dekoration floss in die Wertung ein. Nach Gusto konnten die Tische gestaltet werden.

Lisa Melchner, Marion Schreiner und Angelika Krämer (vorn, von links) siegten in den Wettbewerbskategorien.

REGENSBURG. So ließ es sich leben: Mit einem köstlichen Vier-Gänge-Menü verzauberten die Auszubildenden der Gastronomiebranche die Gäste in der Städtischen Berufsschule II. Es gab schließlich auch einen besonderen Anlass, zu feiern. Der 18. Geburtstag, zu dem die angehenden Hotel- und Restaurantfachkräfte auftischten, war allerdings nur gespielt. Den Veranstaltern vom „Club der Köche Ratisbona“ und dem „Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte“ prüfte nämlich den gastronomischen Nachwuchs auf Herz und Nieren. Alle Fertigkeiten und Kenntnisse, die sie im Laufe ihrer Ausbildung erworben haben, konnten die Nachwuchskräfte nun in den Wettbewerben Josef-Triltsch-Pokal und Ratisbona-Spieß beweisen. Insgesamt traten zehn Köche, fünf Hotelfachkräfte und fünf Restaurantfachkräfte gegeneinander an.

Die Prüfer hatten wachsame Augen

Mit Argusaugen beobachteten die ehrenamtlich arbeitenden Prüfer jeden einzelnen Schritt, den die jungen Köche und Servierkräfte tätigten. Punkte gab es zuhauf zu verteilen – ob nun für den Geschmack oder die Präsentation der Speisen oder auch die Zusammenstellung der Speisekarte. Bei den Hotel -und Restaurantfachkräften kam es wiederum darauf an, ob die Speisen und Getränke auch von rechts angereicht wurden, ob ein Augenkontakt mit dem Gast gegeben war oder etwa auch, wie die Weinflasche dem Gast präsentiert wurde. Ferner achteten die Prüfer darauf, ob die Wettbewerbsteilnehmer den Gästen auch regelmäßig Getränke nachschenkten und nach weiteren Wünschen fragten. Allerdings mussten sie das Prozedere so handhaben, ohne den Gast beim Essen zu stören.

Für alle, die beim Wettbewerb mitmachten, war es ein ereignisreicher und gewiss auch stressiger Tag. Die Köche beispielsweise hatten schon um sieben Uhr in der Früh begonnen, ihre Speisen nach einem vorgegebenen Warenkorb anzurichten. Insgesamt zauberten sie sechs Menüs hervor.

„Höchste Anerkennung“ für alle

Am Nachmittag bat Moderator Ulrich Böken die Teilnehmer zur Siegerehrung. Noch bevor die Platzierungen verkündet wurden, sprach Martin Seitel als Vorsitzender des Clubs der Köche Ratisbona allen Teilnehmern seine höchste Anerkennung aus. Sie hätten Großartiges geleistet. Der Josef-Triltsch-Pokal im Restaurantfach für den besten Service ging heuer an das Kolpinghaus, dass durch Angelika Krämer vertreten wurde. Den zweiten Platz erzielte Raven-Monique Saines (Kolpinghaus) vor Anna-Sophie Feigl (Mageno GmbH, Haus Heuport). Aus den Reihen der Hotelfachfachkräfte holte sich Lisa Melchner vom Sorat Insel Hotel den Sieg vor Christina Stocker (Hotel Gasthof Eisvogel Bad Gögging) und Maximiliane Sturm (Hotel am See Neutraubling).

Bei den Köchen, die um den Ratisbona-Spieß rangen, triumphierte Marion Schreiner vom Gasthof Zum Schwarzen Adler in Pfakofen. Platz zwei belegte Moritz Berlinger (Pro Gastro GmbH, Weltenburger am Dom). Platz drei holte Anna Gabelsberger vom Gasthof Schwögler in Bad Abbach.

EIN BUNDESWEIT ANERKANNTER WETTBEWERB

› **Ehrengäste:** Zu den Ehrengästen des Tages gehörten OB Joachim Wolbergs sowie Bürgermeisterin Gertrud Maltz-Schwarzfischer.

› **Ausrichter:** Den Jugendwettbewerb veranstaltet der Club der Köche Ratisbona und der Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte.

› **Kooperationspartner** ist die Kerschensteiner Berufsschule. Der Wettbewerb ist in Fachkreisen bundesweit bekannt und anerkannt. *(mds)*