

Die Siegerin zaubert geräuchertes Kabeljaufilet und gebratene Perlhuhnbrust

Preis des Präsidenten der Region Hannover 2009 an der Hotelfachschule ausgetragen

HANNOVER. Die beste Nachwuchsköchin der Region kommt aus Hannover: Jessica Vahlsing gewann am Sonnabend in der Kategorie der Köche den Preis des Präsidenten der Region Hannover. Die Schulmeisterschaft in gastgewerblichen Ausbildungsberufen wird seit 31 Jahren an der Berufsbildenden Schule 2 in Hannover ausgetragen. Die 21-Jährige Siegerin lernt beim Mercure Atrium Hotel in Hannover und überzeugte die Jury unter anderem mit geräuchertem Kabeljaufilet auf Tomatenragout oder Lachstatar mit Curry-Früchtesuppe.

Die Sieger

In der Fachrichtung Restaurantfachleute setzte sich die Sarstedterin Isabel Heinrich (19) vom Hotel Loccum Hof in Hannover durch, bei den Hotelfachleuten erreichte Kirsten Wicke (22) aus Asendorf vom Forsthaus Heiligenberg in Bruchhausen-Vilsen den ersten Platz. Als bester Fachmann für Systemgastronomie wurde der Braunschweiger Stefan Pape (24) von der Mövenpick Gastronomie am Flughafen Hannover ausgezeichnet. Die vier Erstplatzierten vertreten die Berufsbildende Schule 2 bei den niedersächsischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen im April 2009 in Lüneburg.

„Alle Auszubildenden waren wieder mit Herzblut bei dem Wettbewerb dabei“, lobte Schulleiterin Barbara Weichhold das Engagement aller angehenden Köchinnen und Köche, Hotel- und Restaurantfachleute sowie Systemgastronomen im dritten Ausbildungsjahr. „Ich bin sicher, dass die Siegerinnen und Sieger wie schon in den vergangenen Jahren landesweit unter den Besten in ihren Fachrichtungen sein werden“, so die Schulleiterin.

Auch Regionsrat Erwin Jordan von der Region Hannover war von der handwerklichen Qualität und Kreativität der Wettbewerbsteilnehmerinnen und -teilnehmer beeindruckt: „Das hohe Niveau der Ausbildung an der Berufsbildenden Schule 2 stärkt die regionale Gastronomie und trägt damit automatisch auch zur besseren Lebensqualität in der Region Hannover bei.“ Jordan gratulierte in Vertretung von Regionspräsident Hauke Jagau allen Schülerinnen und Schülern, überreichte die Preise und dankte den Ausbildungsbetrieben und Sponsoren des Wettbewerbs für ihre Unterstützung.

Koch/Köchin

Mit ihrem Siegermenü, das außerdem aus Pastinakensuppe mit Möhrenstroh, gebratener Perlhuhnbrust mit Rosmarinsoße, Wirsingroulade, sautiertem Spinat und Kartoffelpüree sowie einer Dessert-



Schulleiterin Barbara Weichhold (BBS 2), Stefan Pape (24, Braunschweig), Regionsrat Erwin Jordan (hinten, v.l.), Jessica Vahlsing (21, Hannover), Kirsten Wicke (22, Asendorf), Isabel Heinrich (19, Sarstedt, vorne v.l.): Gewinner des „Preis des Präsidenten“



Jessica Vahlsing (Mercure Atrium Hotel Hannover): Menü aus geräuchertem Kabeljaufilet, Lachstatar, Pastinakensuppe, gebratener Perlhuhnbrust mit Wirsingroulade und Quarkkuchen.



Kerstin Gorges (22, Radisson SAS Hotel, Hannover, Platz 3), Kirsten Wicke (22, Forsthaus Heiligenberg, Bruchhausen-Vilsen, Siegerin), Marleen Hothan (22, Maritim Airport Hotel Hannover, Platz 2, v.l.): die besten drei Nachwuchs-Hotelfachleute

variation aus Quarkkuchen, Schokoladen-Orangenterrine, Joghurt-Minzeis und Pflaumsauce bestand, schlug Jessica Vahlsing neun weitere Mitbewerberinnen und Mitbewerber aus dem Feld. Der Hannoveraner Arne Schönfeld (20) vom Hannover Congress Centrum erkochte sich den zweiten Platz, auf den dritten Platz kam Kolja Grobe (22) aus Osnabrück, der beim La Provence-Paradies in Hannover ausgebildet wird.

Allen Köchinnen und Köchen war am Morgen der gleiche Warenkorb vorgesetzt worden. 20 Kilogramm Lachs, 10 Kilogramm Kabeljau, 60 Perlhühner, 25 Kilogramm Kartoffeln, 15 Liter Sahne sowie 5 Kilogramm Mascarpone standen den Auszubildenden unter anderem zur Verfügung. Ab 7 Uhr standen die Nachwuchsköche am Herd, um das Festessen für über 70 geladene Gäste zu bereiten.

Refas & Hofas

Während die Kolleginnen und Kollegen in ihrer weißen Arbeitskleidung in der Küche schnitten und kochten, bewiesen Hotel- und Restaurantfachleute ab mittags vor großem Publikum, was sie können: Wein und Wasser einschenken, Speisen servieren, die Gäste beraten- und das stets mit freundlichem Lächeln. Vier Restaurant- und sechs Hotelfachleute hatten sich von insgesamt 40 Bewerbern für die Endrunde qualifiziert. Großes Lob gab es am Ende für alle.

Bei den Restaurantfachleuten kamen die Burgwedelerin Ramona Brauns (21) vom Kastens Hotel Luisenhof in Hannover und Marcia Klein (20) aus Wathlin-



gen, die ihre Ausbildung bei der Mövenpick Gastronomie am Flughafen Hannover macht, auf die Plätze zwei und drei. Unter den Hotelfachleuten behaupteten sich auf Platz zwei Marleen Hothan (22) aus Petershagen vom Maritim Airport Hotel Hannover und auf Platz drei die Hannoveraner Kerstin Gorges (22) vom Radisson SAS Hotel in Hannover.

Seit 1988 steht der Schulwettbewerb jeweils unter der Schirmherrschaft des Schulträgers, aktuell also unter der Schirmherrschaft des Regionspräsidenten Hauke Jagau. Partner der Berufsbildenden Schule 2 waren – wie in den Vorjahren auch – der Verein Hannoverscher Köche von 1891 und der Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte Sektion Hannover.



Kolja Grobe (22, La Provence-Paradies, Hannover, Platz 3), Jessica Vahlsing (21, Mercure Atrium Hotel Hannover, Siegerin), Arne Schönfeld (20, Hannover Congress Centrum, Platz 2, v.l.): Strahlen im Bereich Kochen



Marcia Klein (20, Mövenpick Gastronomie am Flughafen Hannover, Platz 3), Isabel Heinrich (19, Hotel Loccum Hof, Hannover, Siegerin), Ramona Brauns (21, Kastens Hotel Luisenhof, Platz 2, v.l.): Die besten drei Nachwuchs-Restaurantfachleute der Region