



Das Auge isst mit: Für die Koch-Azubis steht nicht nur das **Kochen und Zubereiten** auf dem Plan – auch das Anrichten spielt bei den Schul-Jugendmeisterschaften „Neptunschale“ eine große Rolle. Fotos: May

Für Meisterschaft qualifiziert

Drei Auszubildende aus Gastronomie und Hotellerie kämpfen um die „Neptunschale“

Von Denise May

CUXHAVEN. Seit der Corona-Pandemie gehören die Gastronomie und Hotellerie zu den gebeutelten Branchen. „Es ist von den Auszubildenden deshalb sehr mutig, nach so einer langen Trockenphase in den Wettkampf zu gehen“, lobt Nina Both, stellvertretende Schulleiterin der Berufsbildenden Schulen Cuxhaven, die Teilnehmer der „Neptunschale“. Für den Schulwettbewerb qualifizierten sich zwölf Auszubildende – drei von ihnen fahren im Frühjahr zu den Landesmeisterschaften nach Osnabrück.

Vier Koch-Azubis schwitzen in der Küche, jeweils vier Restaurantfach- und Hotelfach-Azubis stehen im Service-Raum unter Beobachtung – nicht nur von den Prüfern, sondern auch von den Gästen, die sich zur 25. „Neptunschale“-Meisterschaft in den Cuxhavener BBS eingefunden haben.

Nachdem die Jugendmeisterschaft im vergangenen Jahr coronabedingt ausfallen musste, konnten sich in diesem Jahr nur die besten zwölf Auszubildenden der jeweiligen Berufe für den Wettkampf qualifizieren. „Dadurch, dass wir in diesem Jahr mit weniger Teilnehmern den Wettbewerb durchführen, haben wir ein sehr gutes Niveau und es macht richtig Spaß“, so Fachpraxislehrer und Küchenmeister Stefan Brandes. Spaß hatten sicherlich auch die Auszubildenden, auch wenn ihnen die Anspannung und Nervosität anzumerken war. Doch ihr Einsatz hat sich gelohnt – auch wenn sie nicht zum Sieger gekürt

werden. „Ich merke, welchen Wert diese Schulmeisterschaft hat. Sie ist ein gutes Training für die Landesmeisterschaften und eine praktische Vorbereitung auf die Prüfung“, macht die stellvertretende Schulleiterin noch einmal deutlich.

Deutliche Worte findet auch der Vorsitzende des Dehoga-Stadtverbandes Kristian Kamp: „Die ‚Neptunschale‘ ist eine hochwertige Stadtmeisterschaft und es ist wichtig, dass sie weitergeführt wird. Seit 2008 haben wir rückläufige Zahlen und einen großen Auszubildenden- und Fachkräftemangel. Corona hat unserer Branche einen zusätzlichen Schlag versetzt. Das Image der Hotel- und Gastronomiebranche hat jahrelang gelitten. Jetzt findet zwar eine Veränderung statt, aber

sie schreitet langsam voran.“ Deshalb sei es eben auch wichtig, die Berufe im Gastgewerbe weiter attraktiv zu gestalten. Die Teilnahme an der „Neptunschale“ sei dabei ein wichtiger Baustein.

Die Gewinner

Christoph Pissarek (Koch-Azubi, Hotel „Upleven Upstalsboom“ Wremen), Larissa-Lorena Iwersen (Hotelfach-Azubi, „Best Western Hotel – Das Donners“ Cuxhaven), Berit Stakalies (Restaurantfach-Azubi „Strandhotel Duhnen“ Cuxhaven). Auf Grund einer Altershöchstgrenze darf Christoph Pissarek nicht an den Landesmeisterschaften teilnehmen. Seinen Platz nimmt der zweitplatzierte Justin Gerdts („Hotel am Medemufer“ Otterndorf) ein.



Anrichten vor den Gästen: Die Restaurantfach-Azubis müssen eine typische Prüfungssituation meistern.



Auch wenn Koch-Azubi Christoph Pissarek (Mitte) die „Neptunschale“ gewonnen hat, kann er an den Landesmeisterschaften nicht teilnehmen. Er überschreitet die Altersgrenze. Dafür fährt der Zweitplatzierte, Justin Gerdts, nach Osnabrück. Ebenfalls qualifiziert sind HoFa-Auszubildenden Larissa-Lorena Iwersen und ReFa-Azubi Berit Stakalies.