

# Nachwuchs kämpft um Neptunschale

Tische dekorieren, Kochen und sich im Service um die Gäste kümmern / Alles unter den wachsamen Augen der Jury

VON TIM FISCHER

**Cuxhaven.** Zwölf Auszubildende aus der Gastronomie- und Hotelleriebranche stellten sich den Schulmeisterschaften um die „Neptunschale“. Für die drei Gewinner geht es im März nach Osnabrück zu den Landesmeisterschaften. Wer sein Können in den Räumlichkeiten der BBS zeigen durfte, wurde durch eine schriftliche Ausscheidung entschieden.

Vier Koch-Azubis arbeiteten in der Küche und jeweils vier Restaurantfach- und Hotelfach-Azubis standen im Service-Raum unter Beobachtung. Jeder Schritt wurde von den Prüfern und den Gästen, die sich zur 26. „Neptunschale“-Meisterschaft in den Cuxhavener BBS eingefunden hatten, genaustens beobachtet. Gerade für die Köche sei dieser Wettbewerb eine besondere Herausforderung. „Heute müssen sie alle Gänge alleine wuppen und dafür gut organisiert sein“, erklärt Stefan Brandes, Fachpraxislehrer an den BBS. Insgesamt hatten die Azubis in der Küche vier Stunden Zeit, um das 3-Gang-Menü zuzubereiten. „Wir achten dabei nicht nur auf Optik und Geschmack, sondern zum Beispiel auch auf Rohstoffverarbeitung und Sauberkeit am Arbeitsplatz“, erklärt Heinz Armbruster, Koch und Jurymitglied. Der Wettbewerb sei außerdem eine tolle Möglichkeit, sich auf die Abschlussprüfung vorzubereiten. „Die Anforderungen waren heu-



Beim Wettbewerb um die Neptunschale wurden die Berufsbildenden Schulen (BBS) Cuxhaven zum kulinarischen Hotspot. Fotos: Fischer

te die gleichen. So konnte man schon mal unter realen Bedingungen üben, worauf es später ankommt“, erklärt Brandes.

Für ihre Gerichte sollten die Nachwuchsköche aus einem vorgeschriebenen Warenkorb Pflichtkomponenten verwenden. Trotz der vorgegebenen Zutaten kamen die unterschiedlichsten Gerichte auf die Teller der Gäste - mit einer Gemeinsamkeit. Das Motto „Herbstgrüße“

spiegelt sich in dem 3-Gang-Menü und der Tischdekoration wieder. „Bei der Tischdekoration achten wir neben den grundsätzlichen Regeln besonders auf Optik und Arbeitsweise“, erzählt Jurymitglied Marcel Kahle. Kürbisse, Blätter und aufwendig gefaltete Servietten sorgen für das passende Ambiente. Die Hotelfachleute wurden außerdem im Housekeeping, an der Rezeption, in der Gästekorrespondenz und im Service geprüft. Die Restaurantfachleute absolvieren ihre Prüfungsteile beim Schreiben einer Rechnung, Herstellen eines Menüs, Eindecken eines Tisches, Arbeiten im Service und Tranchieren von Fleischteilen.

## Die Gewinner der „Neptunschale“

Kristian Kamp, Eigentümer des Strandhotels Duhnen und Vorsitzender des DEHOGA-Stadtverband Cuxhaven lobte vor der Siegerehrung alle Teilnehmer: „Alle Wettbewerber haben zum diesjährigen Motto ‚Herbstgrü-

ße‘ wieder ihren vollen Einsatz gezeigt, und die Besten wurden nun durch die erfahrene Fachjury und deren professionelle Bewertung ermittelt.“ Als Gewinner der Neptunschale werden Nilufar Namozova als beste Restaurantfachfrau, Anton Kuwer als bester Koch und Antonia von Bremen als beste Hotelfachfrau an der Niedersächsischen Jugendmeisterschaft der gastgewerblichen Ausbildungsberufe teilnehmen.

„Ich freue mich sehr, dass in diesem Jahr bereits zum 26. Mal

die Neptunschale als eine so hochwertige ‚Gastronomie-Stadtmeisterschaft‘ hier in den Räumlichkeiten der Berufsbildenden Schulen Cuxhaven durchgeführt werden konnte.“ freut sich Kristian Kamp. „Wettbewerbe wie die Neptunschale sind ein wichtiger Baustein, um unsere interessanten Ausbildungsberufe noch attraktiver zu gestalten und mit dafür zu sorgen, dass die Ernsthaftigkeit und auch der Spaß in der Ausbildung nicht zu kurz kommen“, ergänzt der Dehoga-Vorsitzende.

## Die zwölf Teilnehmer

**Koch/ Köchin:** Quan Nguyen Truong (Hotel Seelust), Justin Palka (Zimdars GenussScheune), Thomas Bornschein (WDL Dünenhof), Anton Kuwer (Strandhotel Duhnen)

**Hochteiffachmann/-frau:** Jule Hansen (Best Western Hotel - Das Donners), Louisa Jäkel (Strandhotel Duhnen), Antonia

von Bremen (Strandhotel Duhnen), Karen Christy Pongtengko (Strandhotel Duhnen)

**Restaurantfachmann/-frau:** Jasmin Dewerth (Strandbar), Nilufar Namozova (Romantik Hotel Bösehof), Daniela Schürmann (Hotel Seelust), Phany Kim (Hotel Seelust)



Für die Teilnehmer der „Neptunschale“ war der Wettbewerb eine gute Vorbereitung auf die bevorstehenden Abschlussprüfungen. Foto: Bünnig