

Kochen, Anrichten und Servieren

Auszubildende aus der Gastronomie- und Hotelleriebranche stellten sich den Schulmeisterschaften um die „Neptunschale“

VON TIM FISCHER

Cuxhaven. Die Tische sind gedeckt und aus der Küche duftet es nach gebratenem Fisch, Fleisch und verschiedenen Gewürzen. In den Berufsbildenden Schulen Cuxhaven (BBS) wurde am Donnerstag bereits die 27. „Neptunschale“-Meisterschaft veranstaltet.

Neben den vier Koch-Azubis in der Küche waren jeweils vier Restaurantfach- und Hotelfach-Azubis im Service-Raum im Einsatz. Jeder Schritt wurde von den Prüfern und den Gästen, die sich zur „Neptunschale“-Meisterschaft in den Cuxhavener BBS eingefunden hatten, genaustens beobachtet. „Wir achten nicht nur auf Optik und Geschmack, sondern zum Beispiel auch auf die Verarbeitung der Rohstoffe und die Sauberkeit am Arbeitsplatz“, erklärt Heinz Armbruster, Koch und Jurymitglied.

„Eine gute Vorbereitung auf die Abschlussprüfung“

Die Hotelfachleute wurden in den Bereichen Housekeeping, Rezeption, Gästekorrespondenz und Service geprüft. Die Restaurantfachleute absolvierten ihre Prüfungsteile beim Schreiben einer Rechnung, Herstellen von Bargetränken, Erstellen eines Menüs, Eindecken eines Tisches, Arbeiten im Service und Tranchieren von Fleischstücken. Bei der Bewertung der Köchinnen



Beim Wettbewerb um die Neptunschale wurden die Auszubildenden unter anderem in den Bereichen Gästekorrespondenz und Service geprüft.

Foto: Fischer

und Köche wurde die dreiköpfige Jury in diesem Jahr von einem besonderen Gast unterstützt.

Mit dabei war die gebürtige Cuxhavenerin Anne Brandes. Sie arbeitet im Ameron Hamburg Hotel Speicherstadt und hat dort ihre Ausbildung zur Köchin absolviert. 2023 wurde die 27-jährige beim „Next Chef Award“ als beste Nachwuchsköchin ausgezeichnet. Brandes ist damit die erste Frau, die den Preis gewonnen hat. In der Jury saß unter anderem die Fernsehköchin Cornelia Poletto, für die Anne Brandes künftig in Hamburg arbeiten

wird. „Es ist wichtig, den Nachwuchs zu fördern. Dazu können Wettbewerbe beitragen, von denen es leider viel zu wenige gibt. Die Neptunschale ist außerdem eine gute Vorbereitung auf die Abschlussprüfung“, meint die junge Köchin. Denn die Anforderungen bei der Neptunschale waren für alle zwölf Teilnehmer so, wie sie auch in der Prüfung gestellt werden. So konnten die Auszubildenden unter realen Bedingungen üben, worauf es später ankommt.

Auch die Jury freute sich, Anne Brandes im Team zu haben: „Sie ist ein tolles Beispiel dafür, was angehende Köche in diesem Beruf alles erreichen können.“

Für ihre Gerichte mussten die Nachwuchsköche verbindliche Zutaten aus einem vorgegebenen Warenkorb verwenden. Trotz der vorgegebenen Zutaten kamen die unterschiedlichsten Gerichte auf die Teller der Gäste - mit einer Gemeinsamkeit. Das Motto „Klassik Open Air“ spiegelte sich im 3-Gang-Menü und in der Tischdekoration wider. „Je-

des Jahr gibt es für die Köche einen Warenkorb mit anderen Zutaten und auch das Motto ist nie das gleiche“, erklärt Christina Bünning, Mitorganisatorin der Veranstaltung. Nachdem alle Gäste Vorspeise, Hauptgang und Dessert genossen hatten, wurden die Punkte der Jury ausgewertet.

Kristian Kamp, Eigentümer des Strandhotels Duhnen und Vorsitzender vom DEHOGA-Stadtverband Cuxhaven lobte

vor der Siegerehrung noch einmal alle Teilnehmer und gab anschließend die Sieger bekannt:

Als Gewinner der Neptunschale wurden Luca-Leandra Arnold als beste Restaurantfachfrau, Lotte Lutter als beste Köchin und Leonard Holtz als bester Hotelfachmann geehrt.

Für die drei Preisträger geht es im April nach Osnabrück zu den Landesmeisterschaften - dort treten sie nicht gegeneinander, sondern als Team an.

27. „Neptunschale“-Meisterschaft

Koch/Köchin: Lara Golsch (Hotel Seelust), Lotte Lutter (Badhotel Sternhagen), Daniel Seifert (Hotel Seelust) und Huyen Tram Nguyen Truong (Hotel Seelust).

Hotelfachmann/-frau: Jasmin Bicker (Hotel Seeschwalbe), Leonard Holtz (Hotel Seelust), Emma-Sophie Naß (Strandho-

tel Duhnen) und Jana Werner (Badhotel Sternhagen).

Restaurantfachmann/-frau: Luca-Leandra Arnold (Restaurant Oberdeck), Nikol Hristova (Mahlzeit am Meer), Jakob Thiele (Strandhotel Duhnen) und Sylvana de Vet (Strandbar).



Die Gewinner der Neptunschale (v.l.): Luca-Leandra Arnold als beste Restaurantfachfrau, Leonard Holtz als bester Hotelfachmann und Lotte Lutter als beste Köchin. Foto: BBS Cuxhaven