



<https://biz.li/2wxy>

NIELS VON BREVERN IST DER BESTE NACHWUCHSKOCH IN DER REGION

Veröffentlicht am 19.11.2016 um 20:42 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Dampf steigt aus den Edelstahlöpfen, Löffel klappern beim Anrichten auf Tellern, der Duft von Kürbis und Lauch hängt in der Luft: Wenn in der Großküche der Berufsbildenden Schule 2 in Hannover an einem Samstag so viel geschäftiges Treiben herrscht, kämpfen die angehenden Köchinnen und Köche um den Preis des Präsidenten. Am heutigen Sonnabend, 19. November 2016, wurde die nunmehr 38. Auflage des gastronomischen Wettbewerbs ausgetragen – und ein Schüler hatte am Ende die Nase vorn: Niels von Brevern hat mit seinem Drei-Gang-Menü aus Ziegenfrischkäseschnitzchen, Duett von Maispoularde und Quarksoufflé im Apfel den Preis des Präsidenten gewonnen. Der 18-Jährige arbeitet im Restaurant Basil in Hannover. Die Jury und die geladenen Gäste waren gleichermaßen von der Qualität der Menüs, aber auch von den angehenden Hotel- und Restaurantfachleuten begeistert, die das Essen fachmännisch auftrugen und präsentierten. "Der Wettbewerb zeigt einmal mehr, auf



welch hohem Niveau die BBS 2 und die Betriebe in der Region den gastronomischen Nachwuchs ausbilden. Es ist schön zu sehen, dass diese jungen Menschen die nötige Begeisterung für ihren späteren Beruf mitbringen", sagte Regionspräsident Hauke Jagau bei der Siegerehrung. "Wenn man sieht, mit welchem Engagement sich die Auszubildenden diesem Wettbewerb stellen, bin ich mir ganz sicher, dass alle hier bei diesem Einsatz auch die bevorstehenden Abschlussprüfungen und ihr späteres Berufsleben erfolgreich meistern werden", sagte Ulf Jürgensen, seit diesem Schuljahr neuer Leiter der BBS 2. Der Preis des Präsidenten der Region Hannover ist von überregionaler Bedeutung: Die Erstplatzierten sind für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften qualifiziert, bei denen sie regelmäßig erfolgreich sind. Der nächste Wettbewerb findet im März 2017 in Göttingen statt. Die Landessieger wiederum nehmen an den Deutschen Meisterschaften teil. Beim Wettbewerb war Kreativität und Können von den angehenden Köchen gefragt: Innerhalb von vier Stunden mussten sie mit den ihnen vorgegebenen Zutaten ein Drei-Gänge-Menü zaubern. Für die Vorspeise hatten sie als Pflichtkomponente lediglich Ziegenfrischkäse vorgegeben und hatten zusätzlich Kirschtomaten und Frühlingslauch sowie verschiedene Blattsalate und Basilikum zur Verfügung. Maispoularde war die Hauptkomponente des Hauptganges, zu dem Putenbrust, Geflügelklein, Hokkaidokürbis, Wirsingkohl, Steckrübe, Rosenkohl und Möhren im Warenkorb lagen. Im Dessert mussten die angehenden Köchinnen und Köche Birne, Apfel, Joghurt, Quark, Sahne und Kuvertüre verwerten und hatten zusätzlich Orangen, Kumquats und eine Tiefkühl-Beerenmischung zur Auswahl. Die angehenden Restaurant- und Hotelfachleute treten im Team an. Zu den Aufgaben der Restaurantfachleute gehörte es unter anderem, die Gäste zu beraten, die Getränke zu servieren und am Tisch Speisen vorzulegen, während die Hotelfachleute für die Arbeiten an der Rezeption, die Blumengestecke und den Empfang der Gäste verantwortlich waren. Anspruchsvoll ist auch der Wettbewerb der Hotelkaufmänner/-frauen und der Fachleute für Systemgastronomie. Die Auszubildenden mussten unter anderem ein umfangreiches Marketingkonzept für eine Aktionswoche planen und der kritischen Jury vorstellen. Alle mussten zudem einen schriftlichen Test bestehen. In diesem Jahr war der Wettbewerb ein echtes Kopf-an-Kopf-Rennen: Dem Erstplatzierten Niels von Brevern (Hannover) war Sophie Ackmann (22) dicht auf den Fersen. Sie machte den zweiten Platz in der Kategorie

Der Wettbewerb zeigt einmal mehr, auf welchem hohem Niveau die BBS 2 und die Betriebe in der Region den gastronomischen Nachwuchs ausbilden. Es ist schön zu sehen, dass diese jungen Menschen die nötige Begeisterung für ihren späteren Beruf mitbringen", sagte Regionspräsident Hauke Jagau bei der Siegerehrung. "Wenn man sieht, mit welchem Engagement sich die Auszubildenden diesem Wettbewerb stellen, bin ich mir ganz sicher, dass alle hier bei diesem Einsatz auch die bevorstehenden Abschlussprüfungen und ihr späteres Berufsleben erfolgreich meistern werden", sagte Ulf Jürgensen, seit diesem Schuljahr neuer Leiter der BBS 2. Der Preis des Präsidenten der Region Hannover ist von überregionaler Bedeutung: Die Erstplatzierten sind für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften qualifiziert, bei denen sie regelmäßig erfolgreich sind. Der nächste Wettbewerb findet im März 2017 in Göttingen statt. Die Landessieger wiederum nehmen an den Deutschen Meisterschaften teil. Beim Wettbewerb war Kreativität und Können von den angehenden Köchen gefragt: Innerhalb von vier Stunden mussten sie mit den ihnen vorgegebenen Zutaten ein Drei-Gänge-Menü zaubern. Für die Vorspeise hatten sie als Pflichtkomponente lediglich Ziegenfrischkäse vorgegeben und hatten zusätzlich Kirschtomaten und Frühlingslauch sowie verschiedene Blattsalate und Basilikum zur Verfügung. Maispoularde war die Hauptkomponente des Hauptganges, zu dem Putenbrust, Geflügelklein, Hokkaidokürbis, Wirsingkohl, Steckrübe, Rosenkohl und Möhren im Warenkorb lagen. Im Dessert mussten die angehenden Köchinnen und Köche Birne, Apfel, Joghurt, Quark, Sahne und Kuvertüre verwerten und hatten zusätzlich Orangen, Kumquats und eine Tiefkühl-Beerenmischung zur Auswahl. Die angehenden Restaurant- und Hotelfachleute treten im Team an. Zu den Aufgaben der Restaurantfachleute gehörte es unter anderem, die Gäste zu beraten, die Getränke zu servieren und am Tisch Speisen vorzulegen, während die Hotelfachleute für die Arbeiten an der Rezeption, die Blumengestecke und den Empfang der Gäste verantwortlich waren. Anspruchsvoll ist auch der Wettbewerb der Hotelkaufmänner/-frauen und der Fachleute für Systemgastronomie. Die Auszubildenden mussten unter anderem ein umfangreiches Marketingkonzept für eine Aktionswoche planen und der kritischen Jury vorstellen. Alle mussten zudem einen schriftlichen Test bestehen. In diesem Jahr war der Wettbewerb ein echtes Kopf-an-Kopf-Rennen: Dem Erstplatzierten Niels von Brevern (Hannover) war Sophie Ackmann (22) dicht auf den Fersen. Sie machte den zweiten Platz in der Kategorie

Regionspräsident Hauke Jagau (links) und Schulleiter Ulf Jürgensen (rechts) gratulieren den Siegerinnen und Siegern des Preises des Präsidenten: der Hotelfachfrau Julia Schecker (von links), dem Koch Niels von Brevern, der Restaurantfachfrau Nathalie Schmidt, dem Systemgastronomen Thorbjörn Klahn und dem Hotelkaufmann Tim Weber.

Koch/Köchin, lernt in der Norddeutschen Landesbank Hannover und zauberte den Gästen ein Drei-Gänge-Menü aus Ziegenkäseravioli, einem Coq au vin von der Maispoularde und pochierter Birne. Auf den dritten Platz kochte sich der 23-jährige Dennis Knips, der im Maritim Airport Hotel Hannover lernt und mit seinem Menü aus Ziegenkäse im Wan-Tan-Säckchen, Zweierlei von der Maispoularde sowie Karamelleis am Stiel mit einer Portwein-Birnen-Schnitte überzeugte. Den besten Service in der Kategorie Restaurantfachmann/-frau brachte Nathalie Schmidt. Die 20-Jährige lernt im Novotel Hannover. Auf Platz 2 landete die 19-jährige Angelique Blanke, die im Gasthaus Meyer im Zoo Hannover lernt. Den dritten Platz belegte Jenny Ahrendt (19), die Auszubildende im Hotel Jägerhof in Langenhagen ist. Auch in der Kategorie Hotelfachmann/-frau war die Entscheidung schwer: Platz 1 machte die 19-jährige Julia Schecker, Auszubildende im Best Western Premier Parkhotel Kronsberg in Hannover, dicht gefolgt von Isabell Eimerich. Die 19-Jährige lernt im Leonardo Hotel Hannover. Den dritten Platz holte sich Jana Wulfes, 20 Jahre alt. Sie absolviert ihre Ausbildung im Best Western Premier Parkhotel Kronsberg in Hannover. Auch die Auszubildenden der Kategorie Fachmann/-frau für Systemgastronomie begeisterten beim Preis des Präsidenten: Thorbjörn Klahn machte den ersten Platz, er lernt im Mc Donald's Restaurant Lampe in Celle. Den zweiten Platz erreichte die 21-jährige Ilayda Güney; sie absolviert ihre Ausbildung im SSP Deutschland GmbH in Hannover. Den dritten Platz machte Philipp Joswig: Der 28-Jährige lernt im Mister Q in Hannover. Zum ersten Mal mit dabei waren in diesem Jahr die Auszubildenden der Kategorie Hotelkaufmann/-frau. Die Nase vorn hatte Tim Weber, 26 Jahre alt. Er absolviert seine Ausbildung im Hotel Kolb auf Langeoog. Ihm auf den Fersen war Katharina von Bloh (21), die den zweiten Platz machte und im Ringhotel Voss in Westerstede lernt. Platz 3 machte Bianca Bergemann. Die 22-Jährige ist Auszubildende im Maritim Airport Hannover.