



<https://biz.11/2yjp>

LEONIE SCHULZ IST DIE BESTE NACHWUCHSKÖCHIN IN DER REGION

Veröffentlicht am 25.11.2017 um 21:43 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Es riecht nach Frühlingslauch und Orangen, im Backofen brutzeln Maispoulladen und Putenbrust vor sich hin. In der Großküche der Berufsbildenden Schule 2 herrscht hektisches Treiben, den Nachwuchsköchinnen und -köchen steht die eine oder andere Schweißperle auf der Stirn. Denn am heutigen Sonnabend, 25. November 2017, geht es um den Preis des Präsidenten und die 39. Auflage des gastronomischen Wettbewerbs. Eine Schülerin hatte am Ende die Nase vorn: Leonie Schulz hat mit ihrem Drei-Gang-Menü aus lauwarmem Lachscarpaccio, gebratener Maispoulladenbrust mit Hokkaidokürbispüree und Apfeltopfenstrudel an Birnen-Joghurtparfait mit Schokoladenganache den Preis des Präsidenten gewonnen. Die 22-Jährige arbeitet im Hotel Kokenhof in Burgwedel. 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. "Sie alle



Schulleiter Ulf Jürgensen (l.) und Michael Dette (r.), stellvertretender Regionspräsident, gratulieren den besten Nachwuchsköchinnen und -köchen der BBS 2: Luis Hendricks (18 J, 3. Platz, v. l.), Leonie Schulz (22 J. 1. Platz) und Anna Charlotte Walter (20 J., 2. Platz).

haben heute bewiesen, dass Sie das Zeug dazu haben, in Ihrem Beruf erfolgreich zu sein. Sie alle haben sich hier super präsentiert – und das erfüllt mich mit Freude. Denn es ist schön zu wissen, dass Ihr Engagement, Ihre Bereitschaft und Ihr Können gerade in diesen so wichtigen touristischen und kundennahen Berufen in der Region erhalten bleiben", sagte Michael Dette, stellvertretender Regionspräsident, bei der Siegerehrung. "Alle Wettbewerbsteilnehmerinnen und -teilnehmer zeigen uns heute durch ihr Engagement und ihre Leistung, dass sie erfolgreich sein wollen. Wir alle gemeinsam haben die Aufgabe, sie zu unterstützen und dazu beizutragen, dass sie heute, aber auch in Zukunft erfolgreich sein können", sagte Ulf Jürgensen, Schulleiter 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 2018 in Oldenburg 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 Lachsfilet vorgegeben und hatten zusätzlich Kabeljau, Kirschtomaten und Frühlingslauch sowie verschiedene Blattsalate zur Verfügung. Maispoullade war die Hauptkomponente des Hauptganges, zu dem Putenbrust, Geflügelklein, Hokkaidokürbis, Wirsingkohl, Steckrübe, Rosenkohl, Möhren, Champignons sowie Geflügeljus im Warenkorb lagen. Im Dessert mussten die angehenden Köchinnen und Köche Birne, Apfel, Joghurt, Quark, Sahne und Kuvertüre verwerten und hatten zusätzlich Orangen, Kumquats, Feigen 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 hatten die Frauen die Nase vorn: Der Erstplatzierten Leonie Schulz aus Burgdorf war Anna Charlotte Walter (20), die im Fora Hotel Hannover lernt, dicht auf den Fersen. Sie

machte den zweiten Platz in der Kategorie Koch/Köchin. Auf den dritten Platz kochte sich der 18-jährige Luis Hendricks aus Burgwedel, der im Maritim Airport Hotel Hannover lernt. Den besten Service in der Kategorie Restaurantfachmann/-frau brachte Anna Siever. Die 19-Jährige lernt im Hotel und Restaurant Bullerdieck in Garbsen. Auf Platz 2 landete die 22-jährige Lisa-Marie Lübke, die im Cup & Cino Coffee House Brasserie Nienburg/Weser ihre Ausbildung absolviert. Den dritten Platz belegte Adil Hoxhaj (19), Auszubildender im Rathaus Hannover Restaurant Der Gartensaal. Auch in der Kategorie Hotelfachmann/-frau war die Entscheidung schwer, zumal viele Auszubildende krankheitsbedingt kurzfristig ausfielen. Platz 1 machte der 19-jährige Nico Hencke, Auszubildender im Hotel Kokenhof in Burgwedel, dicht gefolgt von Julia-Marleen Kügler. Die 24-Jährige lernt im Sheraton Pelikan Hotel Hannover. Den dritten Platz holte sich Joelle Döbler, 22 Jahre alt. Sie absolviert ihre Ausbildung im Mercure Hotel Hannover. Auch die Auszubildenden der Kategorie Fachmann/-frau für Systemgastronomie begeisterten beim Preis des Präsidenten: Stella Ost (23) machte den ersten Platz, sie lernt beim LSG Lufthansa Service Langenhagen. Den zweiten Platz erreichte die 20-jährige Sanja Miriam Rentziehausen; sie absolviert ihre Ausbildung bei Mc Donald's Einbeck Hartwig Neuenroth. Den dritten Platz machte Mazlum Özkan: Der 23-Jährige lernt ebenfalls bei Mc Donald's in Kirchdorf. Zum dritten Mal mit dabei waren in diesem Jahr die Auszubildenden der Kategorie Hotelkaufmann/-frau. Die Nase vorn hatte Lisa Baeck, 20 Jahre alt. Sie absolviert ihre Ausbildung im Grand Hotel Mussmann Hannover. Ihr auf den Fersen war Michel Beckmann (21), der den zweiten Platz machte und im IHR Hotel Beckmann Göttingen lernt. Platz 3 machte Kathrin Hagelmann. Die 20-Jährige ist Auszubildende in der HAM Hotelbetriebs GmbH Bad Zwischenahn. Den Pokal "Arbeiten am Büffet", den die Herrenhäuser Brauerei sponserte, erlangte für den fachkundigen Umgang am Zapfhahn Nico Hencke (19) vom Hotel Kokenhof in Burgwedel.