



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

KLARA SOOS VOM "BRASIL" IST DIE BESTE NACHWUCHSKÖCHIN IN DER REGION

Veröffentlicht am 01.12.2019 um 15:28 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

In der Küche klappern Töpfe und Pfannen, der Geruch von gebratenem Fleisch und Orangen liegt in der Luft. Köchinnen und Köche verleihen ihren Menüs den letzten Schliff, während Restaurantfachleute die Gäste versorgen. Das bunte Treiben in der Berufsbildenden Schule 2 verrät: Die besten angehenden Köchinnen und Köche wetteifern um den Preis des Präsidenten. Am gestrigen Sonnabend, 30. November 2019, haben die Nachwuchskräfte den gastronomischen Wettstreit zum 41. Mal ausgetragen, unter dem Motto "Jahrmarkt der Genüsse". Am Ende stand fest: Klara Soos ist die beste Köchin an der BBS2. Mit einem raffinierten Drei-Gänge-Menü aus handgemachten Nudeln mit Pilzcremefüllung, dreierlei von der Lammkeule in Sherrysoße und einer Joghurtschnitte mit Honig-Rosmarineis hat sich die 20-Jährige gegen die Konkurrenz durchgesetzt. Soos absolviert ihre Ausbildung im Restaurant Basil in



Bei den angehenden Hotelkaufleuten konnten sich Mareile Meyer (von links), Hannah Salzig und Janna Ubben gegen die Konkurrenz durchsetzen.

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 fachkundig auftrugen und präsentierten. "Dieser Wettbewerb zeigt uns jedes Jahr, dass die jungen Talente aus der Gastronomie bei uns in der Region Hannover eine hochwertige Ausbildung genießen. Die Menüs, die Dekoration, der Service - die Schülerinnen und Schüler haben mich heute wirklich beeindruckt", sagte Petra Rudsuck, stellvertretende Regionspräsidentin. Sie verlieh den Gewinnerinnen und Gewinnern ihre Preise und dankte auch den Lehrkräften für ihren Einsatz. Ulf Jürgensen, Leiter der BBS 2, lobte alle Teilnehmenden: "Ich freue mich Jahr für Jahr darüber, wie viele unserer Auszubildenden sich dem Wettbewerb stellen. Ihr Engagement und ihre Kreativität machen mich als Schulleiter sehr stolz." Der Preis des Präsidenten der Region Hannover ist von überregionaler Bedeutung: Die Erstplatzierten sind für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften qualifiziert, bei denen die Schülerinnen und Schüler der BBS2 regelmäßig erfolgreich sind. Der nächste Wettbewerb findet im März 2020 in Oldenburg statt. Die Landessieger wiederum nehmen an den Deutschen Meisterschaften teil. Beim Wettbewerb der angehenden Köchinnen und Köchen war Kreativität und Können gefragt: Vier Stunden hatten sie Zeit, um aus den vorgegebenen Zutaten ein Drei-Gänge-Menü zu kreieren. Für die Vorspeise waren Pilze die einzige Pflichtkomponente, zusätzlich standen ihnen Kirschtomaten und Frühlingslauch sowie verschiedene Blattsalate zur Verfügung. Die Hauptkomponente des Hauptganges war Lammkeule, dazu konnte der kulinarische Nachwuchs mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Hokkaidokürbis, Wirsingkohl, Steckerhube, Rosenkohl, Tomaten, Möhren, Jus, Brühe und Pastinaken arbeiten. Für das Dessert mussten die angehenden Köchinnen und Köche Birne, Apfel, Joghurt, Quark, Honig, Sahne und Kuvertüre verwerten, zusätzlich lagen Orangen, Kumquats und eine Tiefkühl-Beerenmischung im Warenkorb. 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 und -frauen und der Fachleute für Systemgastronomie. Die Auszubildenden mussten unter anderem ein umfangreiches Marketingkonzept erstellen und der kritischen Jury vorstellen. Alle mussten zudem einen

schriftlichen Test bestehen. Im Wettbewerb der Köchinnen und Köche gewann Klara Soos, dicht gefolgt von Cornelius Wewetzer auf dem zweiten Platz. Der 22-Jährige lernt im Kastens Hotel Luisenhof in Hannover und zauberte den Gästen ein Drei-Gänge-Menü aus Tortellini mit Champignonfüllung und Parmesanschaum, geschmorter Lammkeule mit Karotte und Rosmarinwaffel und Honigtörtchen mit Mascarponecrème und Orangenglasur. Auf den dritten Platz kochte sich die 22-jährige Marleen Poppe, sie macht ihre Ausbildung im Maritim Airport Hotel in Langenhagen. Auf ihrem Menü standen Champignoncarpaccio, dreierlei aus der Lammkeule mit Kartoffel-Selleriepüree und eine Himber-Schokoladenschnitte mit Honig-Joghurteis. Den besten Service in der Kategorie Restaurantfachmann/-frau erbrachte Max Louis Müting. Der 21-Jährige lernt auf dem Gutshof Rethmar. Den zweiten Platz belegte Justus Schuhmacher (24) von Reihmanns Eck in Hannover. Larissa Frieling vom Forsthaus Heiligenberg in Bruchhausen-Vilsen landete auf dem dritten Platz. Auch in der Kategorie Hotelfachmann/-frau war die Entscheidung schwer: Platz 1 machte die 22-jährige Sarah Prausner, Auszubildende im Maritim Airport Hotel in Langenhagen, dicht gefolgt von Kollegin Leonie Stuhmann (23). Den dritten Platz holte sich Anna Gornig, 19 Jahre alt. Sie absolviert ihre Ausbildung im Courtyard by Marriott in Hannover. Auch die Auszubildenden der Kategorie Fachmann/ Fachfrau für Systemgastronomie begeisterten beim Preis des Präsidenten: Steven Giese (27) machte den ersten Platz, er lernt bei Le Buffet Karstadt in Celle. Den zweiten Platz erreichte die 21-jährige Marie Sophie Stukenborg, die ihre Ausbildung in der Dinea-Gastronomie Galeria Kaufhof in Hannover absolviert. Den dritten Platz machte Marcel Brettmann (24) von Burger King in Nienburg. Bei den Auszubildenden der Kategorie Hotelkaufmann/-frau setzte sich Mareile Meyer durch. Die 27-Jährige absolviert ihre Ausbildung im Parkhotel Bilm im Glück. Hannah Salzig belegte den zweiten Platz, ihr Ausbildungsbetrieb ist das Landhaus am See in Garbsen. Auf dem dritten Platz landete Janna Ubben (34) vom Jagdhaus Eiden Bad Zwischenahn.