

Talente an den Herd

Ringhotels veranstaltet deutschlandweiten Kochwettbewerb für Azubis der Kooperation

MÜNCHEN. Ringhotels ruft einen Kochtalente-Wettbewerb ins Leben. 23 Auszubildende gehen diesen Sommer an den Start und stellen ihre Kochkünste unter Beweis – zum ersten Mal innerhalb der Kooperation und deutschlandweit.

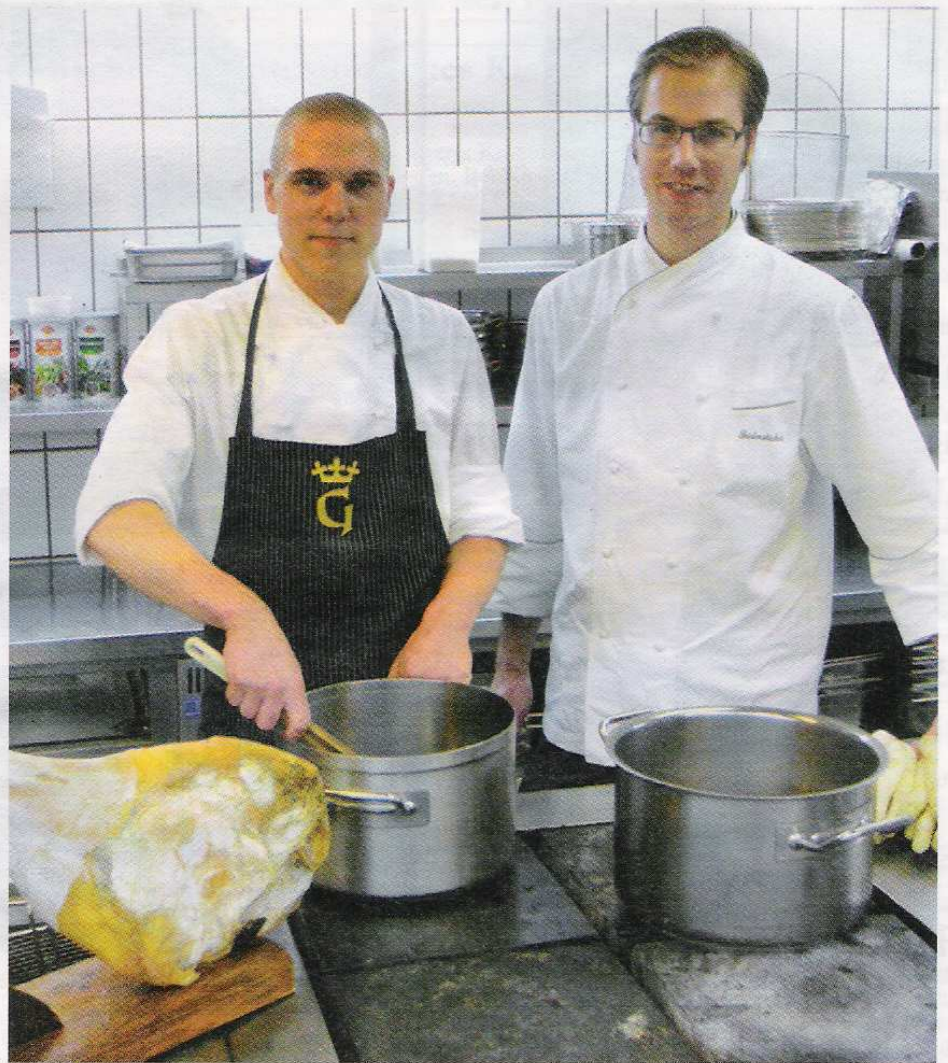
In drei Vorentscheiden kämpfen Jungköche um den Einzug ins Finale. Das große Showkochen wird dann direkt vor der Jahreshauptversammlung der Ringhotels 2011 im Ringhotel Birke in Kiel ausgetragen. Pokal und Urkunde sind hier laut Unternehmen eher nebensächlich – vielmehr geht es um die Ehre und das Ziel die Jury, die geladenen Stammgästen und die Pressevertreter von der eigenen Kochkompetenz zu überzeugen und ein vorzügliches 3-Gänge-Menü zu kreieren.

Frühe Vorbereitung

Initiiert wurde der Wettbewerb von der Ringhotels-Schmiede, einem Nachwuchs-Führungskreis, der aus acht Mitgliedshäusern besteht. Entstanden sei die Idee, weil es bisher noch keinen kooperationsinternen Wettbewerb gab, jedoch zahlreiche Ringhotels regelmäßig Landeswettkämpfe in ihren Häusern ausrichteten und gerade für ihre kulinarische Kompetenz bekannt seien.

„Wir möchten unsere Azubis im ersten Lehrjahr auf ähnlich ausgerichtete Branchenwettbewerbe vorbereiten, allerdings mit dem Unterschied, dass sie zunächst von Kollegen der Kooperation lernen können, bevor sie sich der branchenweiten Konkurrenz stellen“, sagt Markus Riepe (29), Juniorchef im Ringhotel in Dortmund, einem der fünf Riepe-Ringhotels im Ruhrgebiet.

Federführend für das Kochtalente-Projekt agieren auch seine Schwester Veronika Riepe (28) sowie Juniorchef Ingo Seidensticker (30) vom Ringhotel Germanenhof in Steinheim-Sandebeck. Erst im März dieses Jahres wurde im Ringhotel Germanenhof von Familie Seidensticker der Ball der Gastronomie des DEHOGA Ostwestfalen Paderborn-Höxter ausgetragen. Ingo Seidensticker kennt den Ansporn, aber



Freude auf das Wettkochen: Ingo Seidensticker (rechts), Juniorchef im Ringhotel Steinheim-Sandebeck, mit Azubi Sören Neumann

Foto: Hotel

auch den Druck, wenn zahlreiche Gastronomenkollegen zu Gast sind und die gebotene Küche unter die Lupe nehmen. So kann er es den jungen Kollegen nachfühlen, die bei dem ersten Vorentscheid am 13. Juli in seinem Haus, dem Ringhotel Germanenhof in Steinheim-Sandebeck, vor einer Fachjury bestehen müssen.

Regionale Vorentscheide

Bevor es an den Herd geht, müssen als Einstieg theoretische Fachfragen beantwortet und Rohwaren richtig benannt werden. Beurteilt werden neben der Menüplanung, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung, Arbeitstechnik und Zeiteinteilung auch Optik und Geschmack.

Die 23 Kandidaten unter den Auszubildenden kommen aus den Ring-

hotels in Celle, Heiligenhaus, Herdecke, Lünen, Steinheim-Sandebeck und Wadersloh. Aber auch die Ringhotels in Aurich, Bodenmais, Hanstedt, Heilbronn, Rauenberg, Rottweil, Rüdesheim, Waren rüsten ihren Kochnachwuchs für die zweite und dritte Vorentscheidrunde. Diese finden in der Region Süd und Nord statt. Am 19. Juli 2010 in der Berufsschule Mildred-Scheel-Schule in Böblingen für den Süden sowie für die Region Nord am 16. September 2010 in der Berufsschule, Regionales Bildungszentrum, Abteilung Gastronomie in Kiel.

Im Frühjahr 2011, vor der Jahreshauptversammlung der Ringhotels, treffen dann die besten zwei je Vorentscheid im Finale in Kiel zum großen Showkochen wieder aufeinander. beh

► www.ringhotels.de