

Künftiger Koch schon jetzt ein Großer

Auszubildender Sören Neumann gewinnt erste Runde des Talente-Wettbewerbs der Ringhotels

Von Heinz Wilfert

Sandebeck (WB). Toller Erfolg für Sören Neumann. Der Kochlehrling im Germanenhof in Sandebeck hat die erste Vorentscheidung des Kochtalente-Wettbewerbs der Ringhotels gewonnen.

Vor der Vorbereitung des Drei-Gänge-Menüs mussten theoretische Fragen beantwortet und Rohwaren richtig benannt werden. Danach ging es an den Herd: Den sieben Jungköchen stand ein identischer Warenkorb zur Verfügung, aus dem in vier Stunden eine Suppe, ein Gericht vom Schweinefilet als Hauptspeise und Crêpes mit Beeren als Nachspeise zubereitet werden musste.

Dass viele Köche den Brei verderben, hat sich in der Küche des Germanenhofs nicht bestätigt. Die sieben Lehrlinge waren voll konzentriert bei der Arbeit. Die Handgriffe saßen, und die Speisen waren pünktlich fertig. Neben der Menüplanung wurden bei der Zubereitung insbesondere die Sauberkeit, die Rohstoffverarbeitung, Arbeitstechnik und Zeiteinteilung beurteilt. Bei den fertigen Gerichten gab es neben dem Geschmack auch für das Aussehen die meisten Punkte.

Mit dem Wettbewerb wollen die Initiatoren auch den Beruf des Kochs attraktiver machen. Von der Bedeutung des Wettbewerbs war Uwe Eggers, Vorsitzender im Prüfungsausschuss Köche der IHK Lippe zu Detmold überzeugt, weil man in den Nachwuchs investieren müsse. »Es zeugt von Mut, dass sich diese Berufsanfänger einem solchen Wettbewerb sehr früh in ihrer Ausbildung stellen.«

Für Susanne Weiss, geschäftsführender Vorstand der Ringhotels, liegt in dem Wettbewerb eine wirkliche Herausforderung für die ausschließlich familiengeführten Häuser, in denen 1400 Lehrlinge ausgebildet werden. Hier habe gerade der gastronomische Aspekt einen hohen Stellenwert. »Die Ausbildungsqualität in unseren Mitgliedsbetrieben ist super.« Auch die Motivation der jungen Köche steigere sich durch solche Wettbewerbe und bringe für spätere Bewerbungen einen wichtigen Schub. Jürgen Behlke, Geschäfts-



Ingo Seidensticker (links) und Patrick Große (rechts) freuen sich über den Erfolg ihres Lehrlings Sören Neumann. Durch seinen Erfolg bei der

Vorentscheidung in Sandebeck hat sich der Jungkoch für das Finale des Ringhotels Talente-Wettbewerbs im März 2011 in Kiel qualifiziert.

fürher der IHK Paderborn lobte den Wettbewerb, weil er für ein Stück Lebenserfahrung Sorge. »Jeder Teilnehmer kann dabei wertvolle Erfahrungen sammeln, egal wie er abschneidet.«

Ringhotels hat erstmals zu diesem Kochtalente-Wettbewerb aufgerufen. 23 Auszubildende gehen an den Start, um ihre Kochkünste unter Beweis zu stellen. Um den Einzug ins Finale kämpfen die Jungköche in drei Vorentscheiden für das große Showkochen, das unmittelbar vor der Jahreshauptversammlung der Ringhotels Ende März 2011 in Kiel ausgetragen wird. Sören Neumann war nach seinem Erfolg überglücklich und freut sich schon auf das Finale.

Zur Ringhotelkette gehören etwa 130 Betriebe, darunter sind auch Sterne-Häuser. Initiiert wurde der Wettbewerb von der Ringhotel-

Schmiede, einem Nachwuchs-Führungskreis. Federführend für das Kochtalente-Projekt hat sich Juniorchef Ingo Seidensticker vom Mitgliedsbetrieb Germanenhof in Sandebeck engagiert. »Wir möchten unsere Lehrlinge schon im ersten Lehrjahr auf ähnlich ausgerichtete Branchenwettbewerbe vorbereiten. Dadurch können sie viel lernen«, sagt der 30-Jährige.

Das Siegermenü

Das hat Sören Neumann der Jury serviert: Zweierlei Paprikacremesuppen in der Schote serviert mit Gemüse tempura; Filet-roulade auf Pfifferlingen mit tourniertem Gemüse und Pommes maitre; Caneloni vom Crêpes, gefüllt mit Mousse au chocolat auf marinierten Waldbeeren und Minz-Granité.



Um in den Nachwuchs zu investieren, ist der Kochtalente-Wettbewerb ins Leben gerufen worden (von links): Susanne Weiß, Jürgen Rabe (Jury), Hugo Seidensticker und Uwe Eggers (Jury). Fotos: Heinz Wilfert