

Küchenmannschaft der Beruflichen Schulen Gelnhausen gewinnt den Chefs-Culinar-Azubi-Team-Cup

Die Klasse 12 EKÖ1 des 3. Ausbildungsjahres stellt ein 4er-Team zum renommierten Koch-Wettbewerb und erhält den Gewinnerpokal der Gastronomiemesse aus den Händen des Präsidenten des Verbands der Köche Deutschlands.

Im Rahmen der Gastronomiemesse des Unternehmens Chefs-Culinar begab sich die Klasse 12EKÖ1 am Dienstag, dem 08.04.2014, nach Wallau, um sich als Fachbesucher neue Lebensmitteltrends anzuschauen, Köstlichkeiten zu probieren sowie Neues und Interessantes über die Welt des Food-Service zu erfahren. Außerdem erhielten vier Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, als Team der Beruflichen Schulen Gelnhausen in das Rennen um den begehrten Azubi-Team-Cup einzugreifen. Sabina Van Straaten (Firma Esscom-Betriebsgastronomie, Hanau), Michael Gaul (Deutsche Bundesbank, Frankfurt am Main), Kevin Kromm (Hotel Zur Krone, Hüttengesäß) und Johannes Schroth als Team-Kapitän (Gasthaus Zum Grünen Baum, Klein-Auheim) stellten das Team für unsere Schule, das durch Herrn Fachlehrer Philipp Schrader und Herrn Fachlehrer a. D. Günter Ohlbach vom Köcheverein Hanau vorbereitet und betreut wurden.

Während ihre Mitschüler sich auf der Messe umsahen und allerlei Essensproben kosteten, schwitzen die vier Teammitglieder in der Showküche und bereiteten vor Messebesuchern und Fachpublikum ihr 3-Gang-Menü für 10 Personen zu. Zu diesem Menü erhielt das Team im Vorfeld der Messe einen Warenkorb mit den Inhalten Perlhuhn, Hechtfilet, Flusskrebse, Papaya und Kokosmilch, aus welchen sie dann folgendes Menü erstellten:

*Galantine und geräucherte Brust vom Perlhuhn,
Portweinreduktion, Kartoffelespuma,
Apfel-Selleriesalat*

*Soufflierte Hechtschnitte, Butterflusskrebse,
weißer Tomatenschaum,
tourniertes Gemüse, Safranrisotto*

*Kokosmilch-Parfait, Papaya-Chutney,
Mango-Sorbet*

Während des Kochens wurde die Arbeit des Teams für alle Messebesucher sichtbar auf zwei Großbildleinwände übertragen, damit nicht nur die Besucher der ersten Reihe Einblick in die gute Küchenarbeit der Mannschaft aus Gelnhausen hatten. Dabei konnte das Fachpublikum das hervorragende Zusammenspiel, das fachgerechte Ausführen von Handwerkstechniken und die hygienische Arbeitsweise der angehenden Köche bestaunen, die ihrem Job äußerst motiviert und konzentriert nachgingen. Besonders gut zu beobachten war, wie wenig die vier untereinander kommunizierten, was für eine gute Vorbereitung, Arbeitseinteilung und

Arbeitsaufteilung sprach. Diese Konzentration und Ernsthaftigkeit bei der Auseinandersetzung mit der Wettbewerbsaufgabe gab vielleicht den Ausschlag zum Sieg beim Azubi-Team-Cup, denn mit der Mannschaft der Berufsbildenden Schulen Bernkastel-Kues hatten die Schüler aus Gelnhausen nicht nur harte Konkurrenz, sondern auch den Titelverteidiger des letzten Jahres als Gegner. Das Team aus der schönen Stadt an der Mosel kochte ebenfalls auf einem sehr hohem Niveau, wurde aber schlussendlich knapp geschlagen; an einem Tag, an dem alle Teilnehmenden als Sieger gelten konnten und erfolgreich Werbung für den Ausbildungsberuf Köchin/Koch gemacht wurde.

Zur Siegerehrung hatten sich dann auch die restlichen Schüler der Klasse 12EKö1 wieder eingefunden, die zur Verkündung des Ergebnisses lautstark ihr Team bejubelten, welches die Trophäe und Kochmesser mit Lasergravur als Preise durch die Wettbewerbsjury und Herrn Andreas Becker in seiner Funktion als Präsident des Verbands der Köche Deutschlands überreicht bekamen, der nochmals ausdrücklich die gute Arbeit, das Niveau und den Eindruck, den alle „Jungköche“ hinterlassen haben, lobte.

Besonders bedanken möchten wir uns an dieser Stelle bei allen kooperierenden Ausbildungsbetrieben und Ausbildenden, namentlich Frau Bauer-Liposcak, Frau Eich, Herr Schmidt und Herr Erdt, die durch die Freistellung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer eine gute Vorbereitung erst möglich machten sowie bei Herrn Tizian Weltle, der als Ersatzmann im Falle einer Verletzung oder Krankheit eingesprungen wäre und das Team tatkräftig beim Probekochen und moralisch während des ganzen Wettbewerbs unterstützte.

Der Wettbewerb in Wallau war hervorragend durch Herrn Holger Lang von der Firma Chefs-Culinar organisiert, der bereits während der langen Vorbereitungsphase stetig mit den Verantwortlichen der Schule in Kontakt stand und dafür sorgte, dass die Klasse, das Team und die begleitenden Lehrkräfte sich rundum wohl fühlten.



von links Michael Gaul, Kevin Kromm, Sabina Van Straaten



Teamkapitän Johannes Schroth



von links stehend Teambetreuer Philipp Schrader, 1. Vorsitzender Köcheverein
Günter Ohlbach
von links kniend Team BS Gelnhausen (Johannes Schroth, Michael Gaul, Sabina
Van Straaten, Kevin Kromm)