

Kreativität mündet in Genuss

Autor: Redaktion, Bamberg, Freitag, 12. April 2019

Die Stadtmeisterschaft der Gastronomie an der Staatlichen Berufsschule II war etwas für Gaumen und Auge.



Stadtmeisterin Carina Proske (Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme) mit der Vorsitzenden Jury, Antje Karl sowie Joachim Kastner (Hotel- und Gaststättenverband) und Schulleiterin Ruth Bankmann

Im Jahr 2011 wurde die Stadtmeisterschaft der Gastronomie für engagierte Auszubildende ins Leben gerufen - nun richteten die Staatliche Berufsschule II Bamberg, der Verein der Bamberger Köche sowie der Hotel- und Gaststättenverband Kreis Bamberg bereits zum achten Mal gemeinsam diesen Wettbewerb aus. Schirmherr der Veranstaltung, Bürgermeister Christian Lange (CSU), ließ es sich nicht nehmen, die Teilnehmer und Ausbilder beim Prüfungssessen zu begrüßen und deren Leistungen und Kreativität zu würdigen.

Im Bereich Küche konnten sich für die Teilnahme jeweils vier Auszubildende aus dem zweiten und dritten Lehrjahr des Sprengelbereiches der Berufsschule Bamberg qualifizieren. Ebenso startberechtigt war ein Schüler der Partnerschule für Gastronomie aus Prag. Aus vorab bekannt gegebenen Pflichtzutaten mussten die angehenden Köchinnen und Köche im Praxisteil in dreieinhalb Stunden ein 3-Gang-Menü für sechs Personen zubereiten. Jury und Gäste waren von der Kreativität der Teilnehmer begeistert.

Knappe Entscheidung

Die Umsetzung der Arbeitsplanungen erfolgte bei allen sehr zielgerichtet, sodass die Ergebnisse äußerst knapp über die Platzierungen entschieden. Den Titel "Stadtmeister des zweiten Ausbildungsjahres" erkochte sich Danny Gebhardt (Rodez Sieben, Bamberg) mit seinem Menü: Glasierte Entenbrust mit zweierlei Sesam auf Avocado-Ananas-Salsa - Welsfilet im Speckmantel mit Rauchbierpastinaken und Bärlauchsoße - Mangotarte mit Baiserhaube.

Stadtmeister des dritten Ausbildungsjahres wurde Samuel Seibert (Brauerei-Gasthof Höhn, Memmelsdorf) mit Spargelterrinen und Salat mit Rucola- Pesto-Crossini und sautierten Garnelen - Zweierlei Kalbsrücken gebraten und Roulade- mit Thymianjus, Brokkoliflan und Blumenkohlrösti -Birnenparfait und Kräpfle im Rauchbierteig.

Im Bereich Service gingen zwei Auszubildende aus dem zweiten Lehrjahr sowie fünf Auszubildende aus dem dritten Lehrjahr an den Start. Auch hier stellten sich Auszubildende aus Prag dem Wettbewerb. Neben dem Service der 3-Gang-Menüs umfasste die Aufgabenstellung für das zweite Lehrjahr das festliche Eindecken eines Tisches sowie die Erkennung und Beratung von Gästen zu Biersorten aus der Region. Im dritten Lehrjahr mussten zusätzlich Cocktails gemixt werden - ein Pflichtcocktail (Negroni) und ein alkoholfreier, selbst erfundener Cocktail. Auch hier war ein hohes Maß an Kreativität zu bewundern. In Prag wurde der Cocktail "Freundschaft" erdacht, der aus weißem Tee, Mangosirup, Ingwer und alkoholfreiem Bier gemixt wurde. Ein Erlebnis für das Auge und den Gaumen! Die Entscheidungen fielen auch im Bereich Service denkbar knapp aus: Stadtmeisterin im zweiten Lehrjahr wurde Carina Proske vom Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme, Bad Staffelstein. Im dritten Lehrjahr setzte sich Kathrin Eisfelder vom Schlosshotel Burgellern durch.

Alle Anwesenden freuten sich über einen gelungenen Wettbewerb auf hohem Niveau, bei dem die Schüler sich hervorragend präsentierten.rub