

Endlich das Ziel erreicht - das Gourmet-Kartoffelrestaurant 2010 des Münsterlandes heißt SportSchloss Velen

Die Auszubildenden Julia Wegener und Florian Wolters des SportSchloss Velen gewannen den Regionalkochwettbewerb des Münsterlandes um die Trophäe „Die Goldene Kartoffel“

Heiden/Ahaus (HO) Bei herrlichem Sonnenwetter gelang den Auszubildenden JuliaWegener und Florian Wolters (beide 3. Ausbildungsjahr) ein für ihren Betrieb lang ersehnter Traum – nach vielen Teilnahmen endlich der Sieg für das SportSchloss Velen, Velen, vor den Mitbewerbern vom Restaurant Harrmühle, Ahaus-Alstätte und dem Landhotel HermannsHöhe, Legden

Bei herrlichem Wetter im sonnigen Heiden erlebte der „Maibökendag“, der hiesige Werbetag der Gemeinde, wieder einen hervorragend Kochwettbewerb. In einem offenen Kochstudio mussten die sieben jungen Kochazubis innerhalb von 120 Minuten für 20 Personen jeweils eine Vor- und Hauptspeise erstellen.

Mit der Vorspeise „Bisquitroulade mit Rachlachsфарce, grüner Spargel auf violetterm Kartoffelfächer, Süßkartoffelespuma“ und dem Hauptgericht „Gefüllte Maispoularde auf Frühlingszwiebel-Spargel-Potpourri mit Ingwer-Herzogin-Kartoffeln“ war das Team vom Sportschloss Velen aus Velen mit Julia Wegener und Florian Wolters, beide 3. Ausbildungsjahr, erfolgreich.



Dem Kombiteam mit Phillip Hipka, Restaurant Haarmühle, Ahaus-Alstätte, und Pascal Riers, Landhotel HermmansHöhe, Legden, beide 2. Ausbildungsjahr, landeten auf Platz zwei.



Dritter wurde die Auszubildenden vom Landhotel HermmansHöhe, Legden, Manfred Ross und Hendrik Lepping.



Auf den undankbaren 4. Platz landete Hendrik Hollekamp, der kurzfristig auf den Wettbewerbszug aufsprang und somit wenig Zeit zum Üben hatte.

Den Ehrenpreis des Fördervereins des bklm für das originellste Gericht errang das Team vom Landhotel HermmansHöhe für ihre Vorspeise „Kartoffelravioli mit Blutwurst an Feldsalat mit Kartoffeldressing“.

Sieben junge Auszubildende, sämtlich aus dem Kreis Borken, kochten um die Ehre für ihren Betrieb sich als „Gourmet-Kartoffelrestaurant des Münsterlandes 2010“bezeichnen zu können.

Die Jury hatte es nicht leicht – Maxym Schmidke, ehemaliger Absolvent der Hotelfachschule belhoga und jetziger Küchenchef im Cafe Restaurant Glashaus, Gescher, Fachlehrer Philipp Lenzen und Organisator Helmut Osterholt (beide bklm, Ahaus), sahen viele tolle Zubereitungen.

Optische Raffinessen, handwerkliches Geschick, gute Zeitplanung und eine guter Geschmack zeichnet ein Siegerteam aus. „Der Geschmack der Speisen steht auch bei einem Wettbewerb unter freiem Himmel in einem offenen Kochstudio immer an erster Stelle“, waren sich die Jurymitglieder einig, „auch wenn die Zeit gerade bei Azubis immer ein Problem ist.“ Also wer meisterte die Probleme am besten, welches Team hat am besten abgeschmeckt – das musste die Jury entscheiden.



Handwerklich korrekte und schnelle Arbeit galt es zu bewundern, auch wenn es daran zum Teil noch bei den jungen Teams haperte, wobei die gezeigten Leistungen insgesamt schon als fast meisterlich bezeichnet werden müssen.

In Anwesenheit des Organisations-Teams des bklm mit Marlies Formann, Reinhild Kuske und Philipp Lenzen, der Jurymitglieder und den Teilnehmern, überreichte Ludger Jacobs, 1. Vorsitzender der Werbegemeinschaft der Gemeinde Heiden, vor dem Gourmetzelt die Wandertrophäe „Die Goldene Kartoffel“ und die weiteren Preise in Form von Pokalen, Gold-, Silber- und Bronze-Medaillen sowie Urkunden vor zahlreichem Publikum.



Bildunterschrift (vlnr):

Ludger Jacobs, 1. Vorsitzender des Werbkreises der Gemeinde Heiden mit den Teilnehmern Pascal Riers, Phillip Hipka (beide 2. Platz), Florian Wolters, Julia Wegener (nicht im Bild) (beide Sieger), Manfred Ross (nicht im Bild), Hendrik Lepping (beide 3. Platz), Helfern und Organisatoren des Wettbewerbes auf dem Alten Kirchplatz in Heiden