



Medailensegen in Maastricht – Goldmedaillen, Silbermedaillen und drei Wandertrophäen – das ist das Ergebnis der Ahauser Gastro-Schulmannschaft beim internationalen Berufswettkampf „Le Grand Concours Culinaire International“ in Maastricht

1. und 2. Platz für die Service-Schulmannschaften montags und dienstags. Medaillen für beide Köcheteams des Berufskolleg Lise Meitner – die Schulmannschaft brillierte mit dem ersten und zweiten Platz und drei Wanderpokalen beim Service- und Kochteamwettbewerb auf der BBB, Hollands ältester Hotelfachmesse, in Maastricht, Niederlande. Sie waren dadurch das erfolgreichste Team des diesjährigen Wettbewerbes.

Im Dreiländereck Belgien-Niederlande-Deutschland erkochte die Schulmannschaft des Berufskollegs Lise Meitner während eines dreitägigen internationalen Berufswettkampfes für Berufsschulen Ende Januar als bestes ausländisches Koch-Team zweimal Medaillen und erlangten montags die "Diamant-Sabatier-Wesseltrofee" für hervorragende Teamarbeit. Das Mittelstufen-Team erreichte dienstags einen hervorragenden weiteren Medaillenrang und den „Ehrenpreis des holländischen Chef -und Sternekochs Dertling“ in Gold.



Service-Bildunterschrift (v. l. n. r.): Marco Ingenhorst, belhoga, stellvertr. Teamchefin Marlies Formann, Astrid Harker, Patricia Mostolski und Teamchef Helmut Osterholt freuen sich in Maastricht am Montag über die Goldmedaille

Die Goldmedaille und den „Pieters-Dortu Wisselbokaal“ im Gesamtwettbewerb errang das Serviceteam der Oberstufe aus Deutschland. Aufgrund der hervorragenden Teamarbeit ist der Erfolg von Astrid Harker und Patricia Mostolski verdient.



Die Service-Mannschaft der Mittelstufe mit Marion Hunfeldt (3. vl) und Emre Bayraktar (1. vl) des Lise Meitner-Teams errang am Dienstag unter sehr hoher Konkurrenz den hervorragenden zweiten Platz mit der Silbermedaille. Das ist für ein

ausländisches Team unter Fast-Profis schon eine Klasse Leistung.

Mehrere tausend Fachbesucher verfolgten die Wettkämpfe am Montag und Dienstag in den Kategorien Auszubildende der Hotelküchen/Schüler der Gastronomie während der Hotelfachmesse „B.B.B“ im Messezentrum MECC in Maastricht, Niederlande.

Am Sonntagabend, den 24.01.2010, begann der Wettbewerb mit der Vorbereitung des Arbeitsplatzes und der Besprechung der Teamleiter

Montagsmorgen begann der Tag ungewöhnlich früh, schon um 7.30 Uhr, für Köche und Serviceleute. Pünktlich starteten die 8 Teams aus den Niederlanden und Deutschland:

Zuerst mussten die Köche der Oberstufen in Teamarbeit aus dem Warenkorb für 8 Personen eine Amuse Geule, „Pochierte Austern, Champagnersabayon, Salicorne, sautierte Austernpilze“, danach eine warme Vorspeise kreieren.



Brillant wurde dann die Vorspeise „Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch, lauwarmes Kerbeldressing, Salat von Topinambur, Möhre und grünen Bohnen“ in Szene gesetzt. Der Hauptgang brachten das Team weit nach vorne in die Wertungsränge: „Geschmorte, mit Kräutern gefüllte Lamm-Keule in eigener Sauce, Lasagne von Ratatouille, Kartoffelsoufflé, pikante Hippe“.



Bestes Amuse Geule, klasse Vorspeise, kleine Defizite beim Lamm- das Treppchen war nahe. Wenn auch die Optik vielleicht nicht hundertprozentig so gelang wie im Training, war doch der Geschmack wiederum ein Garant für die tolle Wertung. Das Dessert „Dreierlei von der Valrhona Schokolade – Weiße Tropfen mit dunkler Mousse, Schokoladen-Olivenöl-Ingwersorbet, Birnenkompott und habblüssige Schokoladentarte von Bitterschokolade“, sicherte dem Team des Berufskolleg Lise Meitner endgültig die Jurygunst.



Der Nachwuchs-Preis für die jungen Azubis (vlnr) mit Julia Wegener (SportSchloss Velen, Velen), Kevin Harndt (Hotel „Am Erzengel“, Bocholt) und Manfred Roß (Landhotel Hermannshöhe, Legden) und Jens Terhechte (Restaurant Haifischbar, Stadtlohn) (nicht im Bild) waren der Lohn für die beste Teamarbeit und die „Diamant-Sabatier-Wesseltrofee“ waren neben dem hochwertigen Koch-Messer-Set die verdiente Anerkennung.



Dienstag musste neben dem Eindecken zweier Showtische zu dem Thema „Vier-Jahreszeiten.“, ein Tisch für sechs Personen mit allen Gläsern und Geschirr eingedeckt werden. Des Weiteren musste das junge Service-Team am Montag acht Menükarten in niederländischer und französischer Sprache präsentieren. Die geladenen Gäste des deutschen Service-Teams waren von den Darbietungen der beiden Serviceauszubildenden Astrid Harker (Landhotel Hermannshöhe, Legden) und Patricia Mostolski (Hotel Lindenhof, Borken) sehr angetan, denn sie bedienten auf einem hohen Niveau freundliche Gäste, servierten fachgerecht Weiß- und Rotweine, tranchierten am Tisch gekonnt die geschmorte Lammkeule und vollendeten die Vorspeise mit einem köstlichen, lauwarmen Kerbeldressing. Verdient gewannen sie die Goldmedaille und sicherten dem bklm zum dritten Mal die Goldmedaille in dem sechsten Jahr dieses Wettbewerbes. Der betreuende Student der Hotelfachschule belhoga, Marco Ingenhorst, freute sich mit der Trainerin Marlies Formann und Teamchef Helmut Osterholt riesig.



Dieser Erfolg am Montag, der erste Platz des gastgewerblichen Teams, war schwer zu toppen. In einem auf hohem Niveau stattfindenden Servicewettbewerb am Dienstag gelangen Marion Hunfeldt (Hotel Dorf Münsterland, Legden) und Emre Bayraktar (SportSchloss Velen, Velen) ein super Wettbewerb. Der zweite Platz – Silbermedaille - war der Lohn für das tolle Team. Wenn man bedenkt, dass auch schon ausgebildete Fachkräfte an diesem Tag um die Medaillen kämpften, ist dieses noch höher zu bewerten.



Ebenso ging am Dienstag die zweite Koch-Schulmannschaft unter ähnlichen Bedingungen wie Montag an den Start. Guten präpariert durch die Erfahrungen des ersten Tages, startete das Mittelstufen-Kochteam mit Sven Grosfeld (Hotel Restaurant Verst, Gronau-Epe)), Sascha Lichtenstein (Freizeithaus Pröbsting, Borken), Carolin Laurich (Restaurant Heidehof, Gronau-Epe) und Joëlle Hellwig (Gasthaus Bußmann, Vreden). Keine Nervosität, ruhiges und konzentriertes Arbeiten und eine tolle Teamarbeit zeichnete die jungen Köche aus. Während die Köche handwerklich geschickt arbeiteten, steigerten sie sich von Gang zu Gang und lagen am Ende sogar im Medaillenrang.



Mit der Ehrenpreis des holländischen Chef -und Sternekochs Dertling zeigten die jungen Leute eine tolle Leistung und erhielten neben der erhoffte Medaille noch ein kostbares Messergeschenk



Ebenso wie Teamchef Helmut Osterholt und der/m stellvertretende(n) Teamchef/-in Philip Lenzen und Marlies Formann (alle Berufskolleg Lise Meitner, Ahaus) freuten sich neben den betreuenden Studenten Marco Ingenhorst, Benedikt Löcken und Ralf Schwinning die daheim Gebliebenen - Küchenmeister Hermann-Josef Döink, Restaurant- und Hotelmeister Josef Wittenbrink und die Klassenlehrer - über die gezeigten Leistungen der jungen Teams.