

Die ostwestfälischen Meister

Von HELMUT HENNING

Harsewinkel — Emsiges Treiben herrschte in Küche und Restaurant des exklusiven Hotel-Restaurant „Klosterpforte“, in Marienfeld bei Gütersloh. Die Nervosität und Eile vor Prüfungen ist leicht zu erklären, Besitzer Reinhold Frie hatte seine moderne Küche und das Restaurant für die Ausrichtung der diesjährigen vierten ostwestfälischen Jugendmeisterschaften zur Verfügung gestellt. Jeweils neun Köche/Köchinnen, Restaurant- und Hotelfachleute, insgesamt 27, wetteiferten um Punkte und Plätze in der Küche und im Restaurant.

Diese Teilnehmerzahl setzt sich aus den drei Geschäftsstellenbereichen Minden-Lübbecke/Herford, Paderborn/Höxter und Bielefeld/Gütersloh zusammen, wo die Teilnehmer bei Ausscheidungen die ersten drei Plätze errungen hatten.

Für die Hotel- und Restaurantfachleute galt es, das Restaurant für Prüfer, Vorstandsmitglieder und Ehrengäste, festlich herzurichten. Neun Tische mußten fachmännisch eingedeckt werden, Tischschmuck selbst bereitet werden. Das Prüfungs Menü bestand aus Fischkraftbrühe mit Lachsstreifen, Spargel in Schnittlauchcrep an Sauce Hollandaise, Salat aus Kresse und Kirschtomate, Roulade vom Hähnchen mit Spinatfüllung an Apfelweinsauce dazu Lauchkarotten, Sellerie Kar-

toffelplätzchen, Vanilleparfait an zweierlei Fruchtmark. Dies galt es ohne Tadel zu servieren, um nicht Punkteverluste hinnehmen zu müssen.

Gleiche Wettbewerbschancen gab es für die neun Köche. Jeder hatte einen Warenkorb mit gleichem Inhalt. Jeder Koch/Köchin hatte für fünf Gäste zu kochen. Alle Gäste werteten die guten Leistungen der jungen Kräfte, so auch der Präsident des Hotel- und Gaststättenverbandes Ostwestfalen, Rolf Cremer. Eingangs hatte er dem neuernannten Ehrenpräsidenten Fritz Dieker, seinem Vorgänger im Amt, begrüßt, er ist der „Erfinder“ der Ostwestfalen-Jugendmeisterschaften. Weitere Gäste waren Harsewinkels Bürgermeister Heinrich Hemker, Oberkreisdirektor des Kreises Güters-

loh, Günter Kotzowski sowie Vertreter von Behörden, Prüfer und Vorstandskollegen sowie Geschäftsführer des Verbandes.

Die Sieger auf den ersten drei Plätzen der drei Berufszweige nehmen an der Landesmeisterschaft im Juni in der Wirtschaftsfachschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Dortmund teil.

Den Pokal bei den Koch/Köchinnen errang Markus Bußhoff (Rest. Poppenborg, Harsewinkel) vor Elmar Möhring (Parkhotel, Bad Lippspringe) und Jens Spilker (Kurrh. Gastronomie Bad Oeynhausen).

Im Hotelfach hatte Nicole Karsupke (Hotel Büscher, Bielefeld) die Nase vorn und bekam den Pokal vor Claudia Nickel (Hotel Reuter, Rheda-Wiedenbrück) und Monika Hader (Hotel Westfalenblatt, Rhaden). Während die Köche auf „Herrenpreisträger“ standen, die Hotelfachleute auf eine „Damenriege“, war es bei den Restaurantfachleuten gemischt. Der Pokal ging an Silke Esken (Zur Friedenslinde, Verl), ihr folgte Kerstin Schwermann (Landg. Eichenhain, Petershagen) vor Dietmar Stallein (Domshänke, Rietberg).



Neun Gewinner auf den ersten drei Plätzen der drei Berufssparten. Sie gehen zur Landesmeisterschaft. Links: Ostwestfalen-Präsident Rolf Cremer, vorn die Pokalsieger Nicole Karsupke, Markus Bußhoff und Silke Esken (v. l.). Foto: Henning