

Köchevereinigung bot spannenden Wettbewerb im Gastgewerbe

Nachwuchs präsentierte sein Können

Kreis Höxter/Bad Driburg (WB). Traditionsgemäß traf sich die Köchevereinigung aus dem Hochstift unter ihrem Vorsitzenden Uwe Plöger zu ihrem siebten Nachwuchswettbewerb im Gastgewerbe. Veranstaltungsort war das Gräfliche Kurhaus in Bad Driburg. An den

Vorbereitungen sowie am Ablauf des Pokalwettbewerbes beteiligten sich Kurhaus-Direktor Michael Göde, Studiendirektor Hagen Ludwig und Fachlehrer Bernd Haubeil von der Helens-Weber-Schule in Paderborn.

Aus den Klassen dieser Bildungsstätte kamen auch die 45 Prüfungsteilnehmer. Unter den Augen der sechsköpfigen Jury aus Lippstadt, Soest und Warstein wetteiferten die Aktiven. In der Küche bereiteten 15 angehende Köchinnen und Köche Kostlichkeiten zu wie: Forelle an Blutorange, Rinderkraftbrühe mit Gemüseperlen, Rehrücken in Mangold, Tannenhonigparfait – und anderen Gaumenfreuden. Eingeleitet wurde der Wettbewerb durch schriftliche zu beantwortende Prüfungsfragen. Hundert gelagene Gäste, darunter Hubert Dinger, Geschäftsführer der Industrie- und Handelskammer Paderborn, Uwe Kirschner, Geschäftsführer des Hotel- und Gaststättenverbandes Höxter-Paderborn sowie Oberstudien-

direktor Robert Kemper, Schulleiter der Helene-Weber-Schule in Paderborn konnten sich vom überdurchschnittlichen Leistungsstand des Nachwuchses überzeugen.

Zu den Teilnehmern und Preisträgern gehörten auch die Hotel- und Restaurantfachleute. Von ihnen kämpften 22 ebenfalls um den Hochstift-Pokal. Sie waren für den Service und die Betreuung der Gäste tätig.

Sieger wurde bei den Köchen: Andreas Köhler, Parkhotel Bad Lippspringe. Auf den zweiten Platz folgte Elmar Möhring, Parkhotel Bad Lippspringe, Platz drei: Nicole Potthast, Hotel Arosa, Paderborn. Bei den Hotelfachleuten sind alle drei Preisträger Auszubildende des

Hotels Arosa, Paderborn: Platz 1: Guido Volkhausen, Platz 2: Stephanie Peters, Platz 3: Katrin Wittreck.

Den begehrten ersten Platz der Restaurantfachleute holte sich Kerstin Schlatinat vom Restaurant – Zu den Fischteichen – in Paderborn. Es folgen Holger Schlump, Parkhotel Bad Lippspringe, und Brigitte Lücke, Landgasthof Ottenhof, Wewelsburg. Die Sieger des Hochstifts-Pokals haben sich gleichzeitig die Teilnahme bei der Deutschen Jugendmeisterschaft auf Regionalebene gesichert. Sie werden das heimische Gastgewerbe nun bei den ostwestfälischen Meisterschaften vertreten, die im März dieses Jahres in Bielefeld stattfinden.



Herzliche Gratulationen galten den Siegern des spannenden Wettbewerbs im Bad Driburger Kurhaus. Sie holten mit ihrem Können den begehrten Hochstift-Pokal. Unter den Augen

einer sechsköpfigen Jury wetteiferten die jungen Teilnehmer des Nachwuchswettbewerbs in der Badestadt. Vorher galt es, schriftliche Prüfungsfragen zu beantworten.