

Kochkunst im Wettstreit

Harsewinkel (Eig. Ber./tpo). Sie sind angetreten, um zu demonstrieren, daß die ostwestfälische Gastronomie sich nicht zu verstecken braucht: Sieben- und zwanzig Auszubildende der Lehrberufe Koch, Hotel- und Restaurantfachkraft haben sich zur Ostwestfalenmeisterschaft im Hotel Klosterpforte in Harsewinkel-Marienfeld versammelt.

Jeder einzelne Teilnehmer hat sich zuvor im Rahmen einer Stadtmeisterschaft qualifiziert. Eine fachkundige Jury aus Mitgliedern des ostwestfälischen Hotel- und Gaststättenverbandes soll die Leistungen der Nachwuchstalente bewerten.

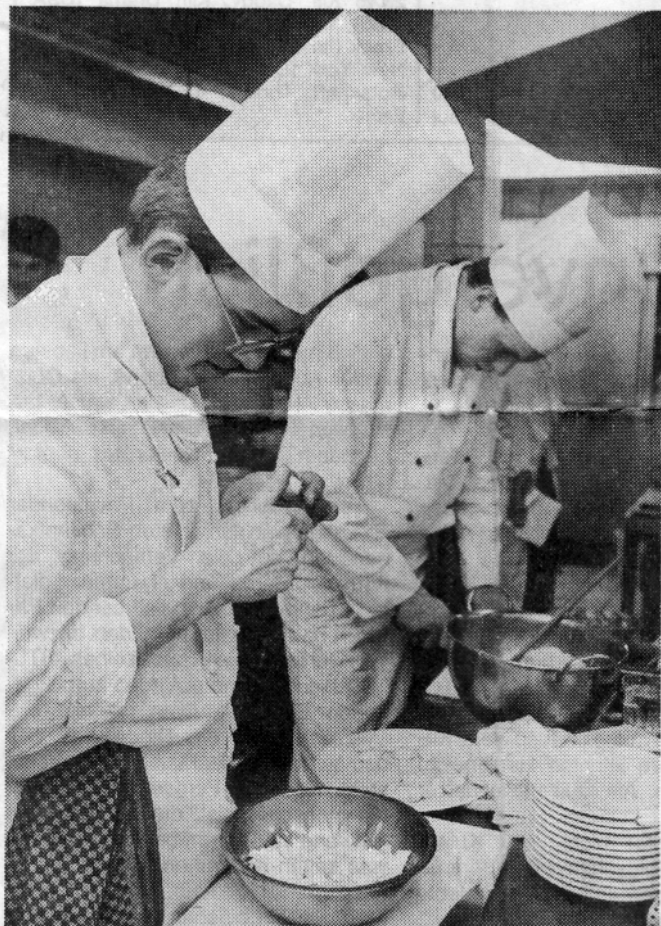
Schon die gedeckten Tische in der alten Deele des Land-

hauses sind eine Augenweide. In der Küche geht es seit mittag heftig zur Sache: Gemüse wird geputzt, Fleisch geschnitten und zubereitet. Tausend leckere Düfte erfüllen den Raum. Draußen bereiten sich die Hotel- und Restaurantfachkräfte auf ihren großen Auftritt vor.

Die Speisen sind vorzüglich: Spargelsavarin, eine Bouillabaise — auch bekannt als Fischsuppe —, gefüllte Hähnchenbrust mit Apfel-Kartoffelgratin, Hähnchenkeulen à la coq au vin auf Blattspinat und als Dessert ein Schokoladenparfait sind mit Liebe zubereitet und werden fachmännisch serviert. Auch die anderen Menüs finden großen Anklang.

Die Jury hat es nicht leicht. „Leider kann bei einem Wettkampf immer nur einer gewinnen“, bedauert Rolf Cremer, der frischgebackene Vorsitzende des Hotel- und Gaststättenverbandes. Er bedankt sich bei allen Teilnehmern des Wettbewerbes und betont den Mut der jungen Auszubildenden, sich dieser Herausforderung zu stellen.

Zum guten Schluß erhalten drei Auszubildende ihre Pokale überreicht: Der beste Nachwuchskoch in Ostwestfalen heißt Markus Bushoff aus Harsewinkel, die beste Restaurantfachkraft ist Silke Esken aus Verl und im Bereich Hotelfachkraft heißt die strahlende Siegerin Claudia Nickel aus Rheda-Wiedenbrück. Die drei Erstplatzierten jeder Berufssparte haben demnächst die Möglichkeit, an der nordrhein-westfälischen Meisterschaft in Dortmund teilzunehmen. Den Dortmunder Siegern winkt die Teilnahme am Bundeswettbewerb im Oktober in Köln.



In der Küche geht es hektisch zu. Elmar Möhring aus Bad Lipp-springe und Andreas Köhler aus Paderborn haben alle Hände voll zu tun.
Foto: W. Rudolf