

Spanferkelrücken und Kartoffelstroh

Von Ulrike Bauer-Dörr

Heilbronn - "So ein Titel macht sich gut im Lebenslauf", findet Linda Mosthaf, während sie für ihre abendlichen Gäste bunte Häppchen für den Sektempfang richtet: Pumpnickeltaler mit Lachs, Senf und Dill. Die Auszubildende zur Restaurantfachfrau im Heilbronner Ratskeller will den Titel Stadtmeister holen. "So wie alle hier. Das ist eine einmalige Chance."

Bier als Dekothema

Als nächstes wird sie den Tisch eindecken und die gestellte Deko-Aufgabe möglichst kreativ lösen: Bier ist das von der Prüfungskommission gestellte Thema. Dafür liegen alle möglichen Utensilien bereit – vom Fässchen, über Kronenkorken und Flaschenetiketten bis zu den farblich abgestimmten Blumen. Am Abend werden die sechs angehenden Restaurantfachkräfte – alles Frauen – beim Servieren des Menüs und der Getränke ihr Bestes geben.

In den beiden Küchen der Heilbronner Peter-Bruckmann-Schule arbeiten derweil sechs Köche im dritten Lehrjahr an einem Viergänge-Menü für acht Personen. Jeder muss aus einem ganzen Spanferkelrücken den Hauptgang zubereiten. Das Pflicht-Dessert für alle sind Variationen einer Bayerischen Creme.



*Diana Scholl ist zufrieden mit ihrer Tischdekoration.
Foto: Dittmar Dirks*

Jeder hat denselben Warenkorb bekommen und daraus ein wohlklingendes Menü auf eine Speisekarte geschrieben. "Das Spannende ist, wie jeder aus denselben Zutaten ganz unterschiedliche Gänge zubereitet", findet Volker Egen, Vorsitzender des Heilbronner Vereins der Köche. Der richtet zum 17. Mal die Stadtmeisterschaft für den gastronomischen Nachwuchs aus.

Fabian Lidak, er lernt im Hotel zum Elefanten in Lauffen, ist gerade mit dem Auslösen des Spanferkelrückens fertig geworden. Er wird dazu Balsamico-Tomaten und überbackene Kartoffeln servieren. "Eine gute Prüfungsvorbereitung", findet er. "Hier kann ich endlich einmal zeigen, dass wir von Unilever richtig kochen können und nicht nur Päckchen aufreißen", sagt Mareike Tabea Hölzle verschmitzt. Sie serviert zum Spanferkelrücken Kümmelbier-Jus, Rahmwirsing und Semmelknödeltorte. Andere verwöhnen die Gäste mit Pastinakensuppe, Kartoffelstroh und Sezungenröllchen.

Quelle: Heilbronner Stimme

Platzierungen an der Stadtmeisterschafts-Endrunde 2011

Service:

- | | | |
|----------|----------------|---|
| 1. Platz | Diana Scholl | Ringhotel Heilbronn in Heilbronn |
| 2. Platz | Rona Fertsch | Ringhotel Heilbronn in Heilbronn |
| 3. Platz | Linda Mosthaf | Ratskeller der Stadt Heilbronn |
| 4. Platz | Cynthia Heyder | Hotel Restaurant Wo der Hahn kräht in Flein |
| 4. Platz | Alena Beisel | Ringhotel Heilbronn in Heilbronn |
| 4. Platz | Lissy Rall | Landhaus Rössle in Bretzfeld- Brettach |

Küche:

- | | | |
|----------|----------------------|---|
| 1. Platz | Alexander Keller | Reiners Rosine in Flein |
| 2. Platz | Sebastian Weber | Hotel- Restaurant Sonne in Bad Friedrichshall |
| 3. Platz | Karacan Ibrahim | Landhaus Rössle in Bretzfeld- Brettach |
| 4. Platz | Daniel Klein | Hotel Restaurant Wo der Hahn kräht in Flein |
| 4. Platz | Mareike Tabea Hölzle | Firma Unilever Deutschland GmbH in Heilbronn |
| 4. Platz | Fabian Lidak | Hotel Elefanten in Lauffen |

Außer Konkurrenz und als Ersatzfrau in der Küche

Alexandra Krämer Restaurant Nuvolari AUDI Forum in Neckarsulm

Die Vorstandschaft gratuliert den Teilnehmerinnen und Teilnehmern zu den Platzierungen.

Ein herzliches Dankeschön!

Wir bedanken uns, auch im Namen der Auszubildenden, bei den Sponsoren Unilever Foodsolution, EDEKA Union SB Großmarkt in Heilbronn, Weingärtnergenossenschaft Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Blumen ERIKA aus Leingarten, BARDUSCH Heilbronn, EnBW Heilbronn, Peterstaler Mineralbrunnen, Brauerei Palmbräu Eppingen sowie bei Herrn Volkmann für die Bereitstellung der Räumlichkeiten an der Peter-Bruckmann-Schule.

Ohne die Tatkraft und das ehrenamtliche Engagement zahlreicher Kolleginnen und Kollegen aus nah und fern wäre diese große Veranstaltung nicht zu stemmen.

Hierfür ein herzliches Dankeschön an alle die dazu positiv beigetragen haben.

Unser besonderer Dank gilt den Verantwortlichen Erika und Thomas Ballmann für die tolle Planung und Durchführung der Veranstaltung.

Volker Egen
1. Vorsitzender