



...And the winner is...

In diesem Jahr haben die Vorbereitungen bereits im Sommer angefangen - es soll alles neu werden. Wir haben mit dem Club der Köche Ratisbona einen Arbeitskreis gebildet und dann rauchten die Köpfe. Denn die Veranstaltung wurde erstmals von Thorsten Sacks moderiert und ein Presseteam war den ganzen Tag anwesend.

Die Aufgabenstellung lautete bei den Refas: Waren- und Rohstofferkennung, Restaurantrechnung erstellen und präsentieren, Latte Macchiato herstellen, Forelle filetieren, Sauerkirschen flambieren, Eindecken eines 4-Gang-Menüs, fachgerechten Wein- und Mittagsservice von 4 Gängen. Bei den Hofas lautete es: Waren- und Rohstofferkennung, Hotelrechnung erstellen und präsentieren, Latte Macchiato herstellen, Blumengesteck und Tischdekoration anfertigen, Fingerfood fachgerecht zubereiten, Wein- und Mittagsservice von 4 Gängen.

Als wir um 07:00 Uhr in die winterliche Adventslandschaft der Kerschensteiner Berufsschule kamen, war unsere Arbeit vom Vortag bereits sichtbar: Sterne, Kerzen, Geschenktüten... Die Firma Duni stellte uns zwei Kollektionen der aktuellen Weihnachtsserie zur Verfügung, so dass wir bereits zwei zusätzliche Tische eindecken konnten.

Nun hieß es für alle zunächst gemeinsam Frühstücken und so saßen die Prüfer der Hotel- und Restaurantfachleute sowie der Köche gemütlich an einem Tisch und ließen sich die frischen Semmeln und den heißen Kaffee schmecken. Gut gestärkt konnte es nun an die Arbeit gehen.

Den ganzen Tag wurde um jeden Punkt gebangt und gefiebert, die Jury hatte es nicht leicht. Geprüft wurden die Restaurant- und Hotelfachteilnehmer unter Adlersaugen von Annett Noack, Günter Roggenhofer, Annette Ebmeier, Inge Gebert, Katja Richter und Tobias Pietsch. Alle samt Mitglieder beim VSR Sektion Regensburg und ohne sie wäre dies nicht möglich. DANKE liebe Kollegen, dass Ihr den freien Samstag der Jugend widmet und ihn mit uns verbracht habt. Die fleißigen Bienchen und Helfer an der Schule wurden von Sabine Rummel und Maria-Luise Pirzer-Wagner angeleitet, im Vorfeld hatten die beiden bereits den theoretischen Teil des Wettbewerbs durchgeführt und ausgewertet.

Gewinner waren alle Teilnehmer! Jeder der Wettstreiter durfte sich über eine kostenlose Jahres-Mitgliedschaft im VSR freuen und noch viel mehr...

Hier unsere Sieger, die sich nun auf die Bayerische Meisterschaft in München freuen:

Gewinner - Restauranfachkräfte

1. Platz - Benjamin Krenn, LEX Neumarkt
2. Platz - Stefanie Knoll, Restaurant St. Erhard Regensburg
3. Platz - Benjamin Zandt, Restaurant St. Erhard Regensburg

Gewinner - Hotelfachkräfte

1. Platz - Lena Birnthaler, Flairhotel Winklerbräu Lengenfeld
2. Platz - Barbara Scherle, Hotel Münchner Hof Regensburg
3. Platz - Franziska Ringer, Drahthammer Schössl Amberg

Es war ein ganz toller Tag. Mein ganz besonderer Dank gilt den Sponsoren, ohne die es nicht möglich wäre, diesen Wettbewerb durchzuführen um die Ausbildungsberufe in Regensburg so zu präsentieren und zu fördern.

Machen Sie sich selbst ein Bild über den
Jugendwettbewerb der Gastronomie in Regensburg auf
www.vsr-regensburg.de oder auf facebook unter
VSR Sektion Regensburg

Viele Grüße aus Regensburg
Ihre Ursula Forsthofer
Sektionsvorsitzende