

Künftige Gastronomen treten gegen die Besten an

Auszubildende des Ringhotels Sellhorn starten im März bei der niedersächsischen Jugendmeisterschaft und dem Vorentscheid zum Achenbachpreis

Hanstedt (oh) **Hotelchef Axel Dierksen setzt seit Jahren auf eine qualifizierte Schulung seiner Mitarbeiter, das zahlt sich aus: Gleich zwei Auszubildende des Ringhotels Sellhorn in Hanstedt treten im März bei einschlägigen Wettbewerben des Gastronomie-Handwerks an. Der angehende Koch Merlin Moos nimmt am 15. März am Vorentscheid zum Achenbachpreis teil. Dennis Richter absolviert eine Ausbildung zum Restaurantfachmann und wird am 27. März bei der niedersächsischen Jugendmeisterschaft in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen starten.**

„Dabei sein ist erst einmal alles“, sagt der 20-jährige Dennis Richter, fügt jedoch gleich an: Natürlich wolle er die niedersächsische Jugendmeisterschaft gewinnen. „Dann wüsste ich: Ich hab's drauf“, sagt er. Ausgelobt und organisiert wird der Wettbewerb vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband. Ein Sieg in Cuxhaven würde für den 20-Jährigen bedeuten, dass er sich im nächsten Schritt bei den Landesmeisterschaften mit den besten angehenden Restaurantfachmännern Deutschlands messen dürfte. Entsprechend fleißig bereitet er sich bereits auf die drei Wettkampfkategorien vor: Die künftigen Kellner müssen einen Mottotisch eindecken, in der Bar Cocktails mixen sowie ein Vier-Gang-Menü nach unterschiedlichen Servicemethoden servieren. Hinzu kommt ein theoretischer Teil, dieser umfasst eine schriftliche Arbeit mit Fragen aus dem Bereich der Fachtheorie sowie Aufgaben, die im Team erarbeitet werden. Richter hofft, im Praxispart vor allem auch durch Freundlichkeit zu punkten sowie in Sachen **Tischdekoration**. „Das Team des Hotel Sellhorn übt mit mir intensiv, das zahlt sich sicher aus“, sagt er. **Diesjähriges Wettbewerbsmotto: „kulinarische Legenden“.** Dennis Richter wird seine Ausbildung im Sommer beenden.

Auch Merlin Moos, ebenfalls im dritten Lehrjahr, hat den Ausbildungsabschluss im Blick. Die Teilnahme am Vorentscheid zum Achenbachpreis betrachtet er als gute Prüfungsvorbereitung. Seit 1975 wird der Bundesjugendwettbewerb für junge Köche von der Achenbach Delikatessen Manufaktur in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) organisiert. Die neun Sieger der Landesvorentscheide messen sich in der Endrunde in Frankfurt. Der Sieger wird zu Deutschlands bestem Nachwuchskoch gekürt. **„Wir bekommen beim Wettbewerb einen Warenkorb, die Zutaten kennen wir vorab nicht. Dann haben wir etwa 60 Minuten Zeit, um ein Menü zu planen. Dieses setzen wir anschließend um“**, erzählt Merlin Moos. Dafür brauche es das entsprechende Grundlagenwissen, Kreativität und guten Geschmack, ergänzt der 20-Jährige. Wunschprodukte im Warenkorb habe er keine. **„Ich verarbeite alles gerne“**, sagt der Lüneburger, fügt an. **„Das Tolle an der Arbeit eines Kochs ist die Vielfalt. Man lernt nie aus, auch nach Jahrzehnten im Beruf erfährt man täglich Neues.“** Die Ausbildung in der Küche von Euro-Toques-Sterne Koch Jörn Sommer betrachtet er als hervorragendes Karrieresprungbrett. Derzeit bildet das Ringhotel Sellhorn in Hanstedt 15 junge Männer und Frauen in insgesamt vier Ausbildungsberufen aus.

Bildunterschriften:

DSCI0002.jpg, DSCI0004.jpg: Dennis Richter tritt bei der niedersächsischen Jugendmeisterschaft an.

IMG_8878.jpg, IMG_8875.jpg: Merlin Moos nimmt am Vorentscheid zum Achenbachpreis teil.

Fotos: Ringhotel Sellhorn

Bild- und Textnachweis Ringhotel Sellhorn

www.hotel-sellhorn.de

Pressekontakt:

Presse + Kommunikation Saremba GmbH

www.saremba.com

info@saremba.com

T. +49 (0)8361 92 07 100