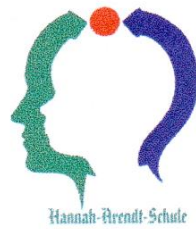




von 1971 e.V.



Kartoffelpokal – Einstiegs Wettbewerb für die Unterstufe

Wieder einmal ging es in der Hannah-Arendt-Schule um die Kartoffel.....

Am Donnerstag, den 22. Juni 2023 fand der diesjährige Wettbewerb um den Kartoffelpokal in Küche und Restaurant der Hannah-Arendt-Schule statt. Insgesamt 29 Auszubildende der gastronomischen Ausbildungsberufe stellten sich der Herausforderung am Ende des ersten Ausbildungsjahres.

Während die 14 Kochauszubildenden in der Küche ein vegetarisches Kartoffelgericht mit Ei und verschiedenen Gemüsen kreierten, schwitzten die 15 Auszubildenden der Serviceberufe beim Eindecken eines Restauranttisches, der Zuordnung von Gläsern zu auszuschenkenden Getränken sowie einer Warenerkennung. Auch ein erstes Verkaufsgespräch wurde zur Speisekarte des jeweils ausbildenden Betriebes geführt. Hier zeigten sich schon wahre Verkäufer. Und das im ersten Ausbildungsjahr!

Um 16:00 Uhr wurden dann einige Eltern und Ausbilder begrüßt, die sich vom Ausbildungsstand der Jugendlichen überzeugen wollten und in zwangloser Runde die zubereiteten Speisen serviert bekamen und mit Genuss verspeisten. Es war schön zu sehen, wie vielseitig und phantasievoll von den jungen Köchen gekocht wurde. Bei der anschließenden Siegerehrung nahmen die Auszubildenden Urkunden und Pokale mit Applaus entgegen.

Bei den Serviceberufen siegte Juana Rahnfeld aus Olli's Weinlounge vor Sarah Holst vom Restaurant Marienbad und Telse Beeck vom Hotel „Das James“.

Bei den Köchen nahm Oliver Khemwong vom Hotel „Das James“ den Siegerpokal entgegen. Zweiter wurde Leon Fries vom Hotel Goos in Jübek und den dritten Platz belegte Timo Flügge vom BBZ Schleswig.

Wir gratulieren allen Teilnehmern und freuen uns über diesen so motivierten Nachwuchs mit dem Wunsch, dass diese Motivation den Auszubildenden noch viele Jahre erhalten bleibt.

Johannes Hartwig

Abteilungsleiter Berufliche Schule

Gastronomie, Nahrung und Körperpflege





