



Wettbewerb der Kochtalente



23 Auszubildende stellen im diesjährigen Ringhotels Kochtalente Wettbewerb erstmals bundesweit innerhalb der Hotelkooperation ihre Kochkünste unter Beweis. Nach drei regionalen Vorentscheiden fällt die Entscheidung im Frühjahr 2011 im Finale in Kiel.

Nach drei regionalen Vorentscheiden fällt die Entscheidung im Frühjahr 2011 im Finale in Kiel.

Der Kochtalente Wettbewerb geht auf eine Initiative der Ringhotels Schmiede zurück, einem Nachwuchs-Führungskreis aus acht Ringhotels-Mitgliedern. Entstanden ist die Idee, weil es bisher noch keinen kooperationsinternen Wettbewerb gab, jedoch zahlreiche Ringhotels regelmäßig Landeswettkämpfe in ihren Häusern ausrichten und deutschlandweit für ihre kulinarische Kompetenz bekannt sind. „Wir möchten unsere Azubis im ersten Lehrjahr auf Branchenwettbewerbe vorbereiten, und zwar so, dass sie zunächst von Kollegen der Kooperation lernen können, bevor sie sich der branchenweiten Konkurrenz stellen“, hebt der 29-jährige Markus Riepe, Juniorchef im Ringhotel in Dortmund, einem der fünf Riepe Ringhotels im Ruhrgebiet, den Vorteil des Wettbewerbs hervor.

Der Ringhotels Kochtalente Wettbewerb besteht in einer ersten Phase aus drei regionalen Vorentscheiden, in denen die talentierten Jungköche um den Einzug in die zweite Phase, das Finale, kämpfen. Dafür qualifizieren sich jeweils die beiden Erstplatzierten der Vorentscheide West, Nord und Süd, an denen über 20 Auszubildende teilnehmen.



Susanne Weiss, Geschäftsführerin der Ringhotels, mit den Siegern des Vorentscheids „West“ (v.l.): der Zweitplatzierte Andreas Huber (Ringhotel Weinhaus Moselschild), Sieger Sören Neumann (Ringhotel Germanenhof) und Kamil Gajewski (Ringhotel Bomke), der den dritten Platz errang

Das Finale, das große Showkochen, wird dann direkt vor der Jahreshauptversammlung der Ringhotels im Frühjahr 2011 im Ringhotel Birke in Kiel ausgetragen. Pokal und Urkunde sind hier eher nebensächlich – vielmehr geht es um die Ehre und das Ziel die Jury, die geladenen Stammgäste und die Pressevertreter von der eigenen Kochkompetenz zu überzeugen und ein vorzügliches Drei-Gang-Menü zu kreieren.



Ingo Seidensticker (re.), Juniorchef im Ringhotel Steinheim-Sandebeck, und Auszubildender Sören Neumann freuen sich über den Erfolg des ersten Vorentscheids im eigenen Haus



Der spätere Sieger beim Vorentscheid „Süd“ in Böblingen, Jonas Krüger, konnte die Jury mit seiner Leistung überzeugen. Der kooperationsinterne Ringhotels Kochtalente Wettbewerb ist eine gute Gelegenheit zur Vorbereitung auf vergleichbare Wettbewerbe



Beim Vorentscheid „Süd“ siegte Jonas Krüger (li.) vom Ringhotel Winzerhof vor Steffen Uttenweiler (mi.) vom Ringhotel Johanniterbad und Viktor Bernhardt vom Ringhotel Heilbronn

Mit einem Drei-Gang-Menü zum Sieg

Federführend für das Kochtalenteprojekt der Ringhotels agieren neben Markus Riepe auch Schwester Veronika Riepe sowie Juniorchef Ingo Seidensticker vom Ringhotel Germanenhof in Steinheim-Sandebeck. Erst im März 2010 wurde dort der Ball der Gastronomie des Dehoga-Verbandes Ostwestfalen Paderborn-Höxter ausgetragen. Ingo Seidensticker kennt den Ansporn, aber auch den Druck, wenn zahlreiche Gastronomenkollegen zu Gast sind und die gebotene Küche unter die Lupe nehmen. So konnte er es den jungen Kollegen nachfühlen, die bei dem Vorentscheid „West“ am 13. Juli in seinem Haus vor einer Fachjury bestehen mussten (Ergebnisse siehe Kasten).

Der Warenkorb, aus dem es ein Drei-Gang-Menü zu kreieren gilt, wurde von den Projekt-Initiatoren sorgfältig ausgewählt. Bevor es an den Herd geht, müssen als Einstieg theoretische Fachfragen beantwortet und Rohwaren richtig benannt werden. Beurteilt werden neben der Menüplanung, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung, Arbeitstechnik und Zeiteinteilung natürlich auch Optik und Geschmack.

23 Auszubildende aus 14 Ringhotels

Insgesamt 23 Auszubildende treten in den drei Vorentscheiden an. Die Teilnehmer des Vorentscheids „West“ kamen aus den Ringhotels in Celle, Heiligenhaus, Herdecke, Lünen, Steinheim-Sandebeck und Wadersloh. Aber auch die Ringhotels in Aurich, Bodenmais, Hanstedt, Heilbronn, Rauenberg, Rottweil, Rüdeshiem und Waren rüsteten ihren Kochnachwuchs für die große Aufgabe in den anderen

beiden Vorentscheiden. So wurde der Vorentscheid „Süd“ am 19. Juli 2010 in der Berufsschule Mildred-Scheel-Schule in Böblingen ausgetragen.

Der Vorentscheid „Nord“ hat erst nach Redaktionsschluss am 16. September 2010 in der Berufsschule, Regionales Bildungszentrum, Abteilung Gastronomie in Kiel, stattgefunden. Die Sieger dieses Vorentscheides sowie der Ausgang des Finales im Ringhotel Birke in Kiel werden in der kommenden Ausgabe der „Trend & Tradition“ veröffentlicht.

Drei Vorentscheide und ein Finale in Kiel



Beim Ringhotels Kochtalente Nachwuchswettbewerb fanden bis zum Redaktionsschluss dieser Ausgabe die ersten beiden von drei Vorrunden statt, bei denen die sechs Finalisten ermittelt werden. Jeweils die beiden Erstplatzierten der drei Vorentscheide qualifizieren sich für das Finale im Frühjahr 2011 in Kiel teil.

Der Vorentscheid „West“ im Ringhotel Germanenhof in Steinheim/Sandebeck wurde am 13. Juli 2010 ausgetragen:

1. Platz: Sören Neumann, Ringhotel Germanenhof, Steinheim
2. Platz: Andreas Huber, Ringhotel Moselschild, Ürzig
3. Platz: Kamil Gajewski, Ringhotel Bomke, Wadersloh

Der Vorentscheid „Süd“ fand am 19. Juli 2010 in Böblingen statt:

1. Platz: Jonas Krüger, Ringhotel Winzerhof, Rauenberg
2. Platz: Steffen Uttenweiler; Ringhotel Johanniterbad, Rottweil
3. Platz: Viktor Bernhardt, Ringhotel Heilbronn