



Glückliche Sieger beim Flensburger Fischpokal

Flensburg (pen) – Endlich fand er wieder statt: der Flensburger Fischpokal. Es ist ein jährlicher Wettbewerb, in dem sich angehende Köche und Restaurant- und Hotelfachleute des zweiten Ausbildungsjahres beweisen können. Für das erste und dritte Ausbildungsjahr gibt es den Kartoffelpokal und den Citti-Pokal. Die Veranstaltung wird vom Flensburger Köcheclub, der VSR-Sektion Schleswig-Holstein Nord und der Hannah-Arendt-Schule als regionalem Ausbildungszentrum durchgeführt und ist Bestandteil der Jugendarbeit der Verbände. „Die Ware wird vom Hauptsponsor Citti-Markt schon seit 28 Jahren geliefert. Es werden überwiegend regionale Produkte verwendet. In diesem Jahr waren es Lachsforelle, Rote Beete und Lachskaviar für die Vorspeise und für die Hauptspeise Ostseescholle, grüner und weißer Spargel und Kartoffeln. Für das Dessert kamen Erdbeeren, Rhabarber und Eis.“, erklärt Volker Lund, Kü-

chenmeister und 1. Vorsitzender im Flensburger Köcheclub. Jeder Koch, jede Köchin bereitet daraus ein Menü nach eigenem Gusto zu. Es steht eine Woche für die Planung zur Verfügung,



in der Rezepturen festgelegt werden und eine Zeichnung der Anrichtung der Speisen auf dem Teller gemacht wird. Einige Klassenkameraden geben freiwillige Unterstützung in der Küche. In diesem Jahr gab es beim Kochen acht Teilnehmer. Dies ist eine hohe Beteiligung,

denn nicht jeder möchte seine Freizeit investieren oder sich dem Druck aussetzen. Dabei ist der Wettbewerb eine gute Vorbereitung auf die Abschlussprüfung, sowohl für Köche, als auch

für die Restaurant- und Hotelfachkräfte. Bei den Restaurant- und Hotelfachleuten gab es fünf Teilnehmer. „Wir haben fünf Tische á acht Personen. Jeder Prüfling ist für einen Tisch verantwortlich, den er eindeckt und dekoriert. Aufgetragen wird Tisch für Tisch gemeinsam,

damit das Essen gleichzeitig kommt. Dann ist jeder wieder für seinen eigenen Tisch und den Service seiner Gäste zuständig.“, beschreibt Fachpraxislehrerin Swantje Boje das Vorgehen. Beim Flensburger Fischpokal werden Köche in Theorie, Küchentechnik, sowie Anrichtung und Geschmack der Speisen geprüft und die Restaurant- und Hotelfachleute in Theorie, Eindecken der Tische, Empfang der Gäste und Service. Den Pokal der Köche gewann Kristian Bajohr, Vitalhotel Alter Meierhof; den zweiten Platz machte Johanna Böckmann, Restaurant „Odins Hadeby“ und Dritter wurde Ahmad Ali Nabizadeh, Hotel Strandhalle. Bei den Restaurant- und Hotelfachleuten ging der Pokal an Mara Linowski, Ringhotel Waldschlösschen; Zweite wurde Marika Schmidt, Ringhotel Waldschlösschen und auf Platz Drei kam Hauke Nissen, Vitalhotel Alter Meierhof.

Fotos: Enguchu