

## Fischpokal in Flensburg – Azubi-Wettbewerb am 22. Mai 2025

Lachsforelle, Forellenkaviar, Wolfsbarsch und Spargel in Vorspeise und Hauptgang, Erdbeeren und Schokolade im Dessert. Dieses waren nur einige der Pflichtbestandteile des diesjährigen Berufswettkampfes des 2. Ausbildungsjahres.

7 Azubis zum Koch/zur Köchin bereiteten ein 3-Gänge-Menü zu und stellten sich gleichzeitig weiteren Aufgaben, wie z.B. einer Warenerkennung. Parallel absolvierten 3 Azubis zum/zur Fachmann/-frau Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie sowie 2 Auszubildende zum/zur Hotelfachmann/-frau verschiedene Aufgaben im Servicebereich. Hierzu gehörten z.B. das Schreiben eines 4-Gänge-Menüs, die Herstellung eines Aperitifs, das Eindecken eines Tisches und das Führen eines Verkaufsgesprächs.

Nach einem spannenden Wettkampftag, der nach dem Servieren der 3 Gänge für die 44 geladenen Gäste mit der Siegerehrung endete, konnten folgende Platzierungen vergeben werden:

Lana Fehlhaber (Hotel Das James) und Vivian Beran (Catering Service Beran) belegten bei den Koch-Azubis den 1. Platz, gefolgt von Leonard Kartawzew (Alter Meierhof) auf dem 2. Platz und Vera Reimers (Dänisches Schülerwohnheim) auf dem 3. Platz.

Im Bereich Service belegte Johanna Markowski (Hotel Das James) den 1. Platz, gefolgt von Youness Aqboub (Restaurant Tonne 15), den 3. Platz belegte Alex Kügler (Restaurant Schleieck).

Ein herzliches Dankeschön geht an den VSR Region S.-H. Nord sowie den Köcheclub Flensburg für die Durchführung des Wettkampfes in Zusammenarbeit mit der Hannah-Arendt-Schule.

Bericht: Svenja Helm

