

Ausgezeichnete Lehrlinge

Flensburg (mb) – Wieder einmal war Show-Time in der Hannah-Arendt-Schule: Die Auszubildenden der Gastronomieberufe zeigten was sie konnten. Da der an diesem Abend ausgetragene CITTI-Pokal dem 3. Lehrjahr vorbehalten ist, durften sich die geladenen Gäste auf fast vollendete Menüs aus einem saisontypischen Warenkorb freuen. Aus Lachsforelle, Mangold, Steckrübe, Schweinefilet und Pflaumen zum Dessert zauberten acht junge Köche dreigängige Menüs, die acht Restaurant- und Hotelfachleute so fachgerecht wie möglich servierten. Die Sieger zeichneten sich durch sehr gute Warenkenntnisse und einen zeit- und materialsparenden Arbeitsablauf aus. Küchenmeister Volker Lund, Vorsitzender des Flensburger Köcheclubs, lobte denn auch die „besonders ruhige und sichere Arbeit“ in der Küche und vergab den dritten Platz an Henrik Martensen aus dem Strandhotel Glücksburg, den zweiten an Bastian Pröter aus den Kappeller Werkstätten und strahlte bei der Aussicht, mit Meno Klenk aus dem Ringhotel Waldschlösschen zum nächstjährigen Achenbach-Preis nach Hamburg fahren zu können: „Dank guter Vorbereitungsarbeit belegen die Flensburger gern mal die vorderen Plätze bei Landes- und Bundeswettbewerben.“ Die Restaurant- und Hotelfachleute, die naturgemäß diskret im Hintergrund agierten, wurden von Dehoga-Kreisverbands-Geschäftsführer Otto Meurer und Ausbildungsbotschafter Günter Jaeger zurückhaltender, aber ebenso zufrieden mit Preisen bedacht: Unter den Restaurantfachleuten



Hier strahlen ausgezeichnete Kochlehrlinge: Bastian Pröter (Kappeller Werkstätten), Meno Klenk (Ringhotel Waldschlösschen) und Henrik Martensen (Strandhotel Glücksburg)
Fotos: Bohlen

brillierten Tabea Hansen aus dem Utspann in Schafflund, Lasse Horn aus dem Hotel Joos in Jübek und als Sieger Mara Lina Petersen von Olli's Weinlounge in der Großen Strasse. Im Hotelfach wurden Elena Minko aus dem Hotel Hafen Flensburg und Marc Kolczak aus der Alten Post mit dem dritten und Lena Jensen aus dem Ringhotel Waldschlösschen mit dem zweiten Platz geehrt. Gewinnerin ihrer Kategorie war die Hotelfachfrau Eike Benett aus dem Glücksburger Strandhotel:



Konzentriert und präzise: Kochlehrling Aileen Duffe

Sie hatte bereits im vorigen Lehrjahr den Fischpokal für sich entscheiden können und darf sich einer guten Note in ihrer Abschlussprüfung sicher sein: Die natürlich

immer freiwillige Teilnahme an unseren schulinternen Pokal-Wettbewerben bietet nicht nur den Lehrern eine Gelegenheit, die Schüler in Prüfungssituationen zu beobachten und zu coachen, es trainiert auch die Fähigkeit, unter Stress souverän zu arbeiten“, betont Studienleiter Johannes Hartwig gern – Ziel der Hannah-Arendt-Schule sei es schließlich, ihren Schülern die bestmögliche Vorbereitung auf das Berufsleben zu ermöglichen. Die Gewinner im Servicebereich haben sich übrigens

Tickets für die Landesjugendmeisterschaft 2018 in Damp verdient. Ein besonderer Dank galt, so üblich wie verdient, dem Flensburger CITTI-Markt, der seit 27 Jahren mit dem Spenden der Zutaten die Pokalwettbewerbe und damit die Ausbildung des gastronomischen Nachwuchses entscheidend unterstützt, „ohne jede Anstellerei“,

scherzte Lund nordisch-trocken und in Vorfreude auf die Landes-Pokalwettbewerbe, für die die Teilnehmer jetzt ja feststehen.