

## ELBE WESER

### KURIER

Die Wochenzeitung für die Region am Wochenende

Herausgeber und Verlag:

Ewa Verlag GmbH  
Grodener Chaussee 34,  
27472 Cuxhaven  
Tel.: 04721/72 15-0,  
Fax: 04721/72 15-45  
E-Mail: info@elbe-weser-kurier.de

Geschäftsführer:

Michael Fernandes Lomba  
Ralf Drossner

Redaktionsleitung:

Andreas Oetjen

Medienmanager:

Manfred Schultz

Druck:

Druckzentrum Nordsee GmbH  
Druckauflage Mittwoch 65.850  
Druckauflage Wochenende 52.055

ELBE WESER kurier  
die Wochenzeitung für den  
nördlichen Landkreis Cuxhaven,  
wird an alle erreichbaren Haushalte  
kostenlos verteilt.

Falls Sie unsere Zeitung nicht mehr er-  
halten möchten, bitten wir Sie,  
eine E-Mail an

vertrieb@elbe-weser-kurier.de

zu senden oder einen Aufkleber mit  
dem Hinweis „Bitte keine kostenlosen  
Zeitungen“ am Briefkasten anzubringen.  
mehr Infos:

werbung-im-briefkasten.de

Es gilt die Preisliste Nr. 29 ab 1.11.2021.

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck nur mit vorheriger

schriftlicher Einwilligung.

# Berufswettbewerb „Neptunschale“ forderte Talente heraus

## Zwölf Auszubildende der Gastronomieberufe zeigten in Cuxhaven was in ihnen steckt

LANDKREIS jt · In der Lehrküche der BBS Cuxhaven gab es pures Handwerk und glühende Herde im Wettbewerb um die „Neptunschale“ zu erleben. Alles musste punktgenau rausgehen, Adrenalin durchströmte den Körper. Ging es doch darum, eine dreigängige Menüfolge in einem kurzen Zeitrahmen fertig zu stellen. Immer unter den kritischen Blicken der Prüfer, die auf ihrem Bewertungsbogen Punkte vergaben. Vier angehende Jungköche wirbelten, was Kochlöffel und Kelle hergaben und tischten, stilvoll unterstützt von künftigen Hotel- und Restaurantfachleuten, ihre Kreationen auf. Die Sieger aus den drei Ausbildungsberufen qualifizierten sich für die Teilnahme an der Niedersächsischen Jugendmeisterschaft der Gastronomie.

Die „Neptunschale“ ist bereits Tradition. 1996 riefen Mitglieder des Gastronomieverbandes und der Berufsbildenden Schulen Cuxhaven den Wettbewerb ins Leben. Unter anderem waren das Heide Harras und Jörg Hansen vom „Hotel Seelust“ und Helga Sternhagen vom gleichnamigen Badhotel. Aus einer Reihe von Pflichtzutaten galt es, „Farbenfrohe Frühlingsgenüsse“ zu zaubern. Die Komponenten waren aus einem Warenkorb frei wählbar. Innerhalb von vier Stunden mussten Vorspeise, Hauptgericht und Dessert kreiert werden. „Das Zeitmanagement ist sehr wichtig. Man muss sich einen guten Plan zurechtlegen“, so Justin Gerdts. Der angehende Koch kommt aus Cadenberge und absolviert seine Ausbildung im „Hotel am Medemüfer“ in Otterndorf, derzeit im 3. Lehrjahr. Sein Duett von der Garnele, gebacken und als Tatar mit Koriandermayonnaise und Glasnudelsalat war asiatisch



Gewinner waren sie alle (vorne): Marc Lennert Hartlef (Koch-Azubi „Hotel Seelust“ Cuxhaven), Christoph Pissarek (Koch-Azubi „Hotel Upleven Upstalboom“ Wremen) (1. Platz), Justin Gerdts (Koch-Azubi „Hotel Am Medemüfer“ Otterndorf), Matthias Rupprecht (Koch-Azubi „Strandhotel Duhnen“ Cuxhaven), Adrian Duli (Restaurantfach-Azubi „Klapperina Kitchenbar“ Stade), (hinten): Larissa-Lorena Iwersen (Hotelfach-Azubi „Best Western – Das Donners“ Cuxhaven) (1. Platz), Leonie-Sophie Pawlik (Hotelfach-Azubi „Hotel Deichgraf“ Cuxhaven), Dana Veh (Hofa-Azubi „Strandhotel Duhnen“ Cuxhaven), Lena Lange (Hofa-Azubi „Best Western – Das Donners“, Berit Stakalies (Restaurantfach-Azubi „Strandhotel Duhnen“ Cuxhaven) (1. Platz), Merle Brouwers (Refa-Azubi „Strandhotel Duhnen“ Cuxhaven), Carina Kutovoj (Refa-Azubi „Landgasthof Seebeck“ Geestland) Fotos: jt

angehaucht. Christoph Pissarek macht seine Ausbildung im „Upleven Uptstaalsboom“ in Wremen. Geboren in Kiel und aufgewachsen in Wiesbaden, war es pure Leidenschaft, warum er sich nach einem erfüllten Berufsleben in der Stahlindustrie für den Kochberuf entschieden habe. „Garnele kennt man eigentlich nur gebraten; er machte eine Praline davon. Dazu muss er noch die Komponenten Rote Bete und Kürbis einsetzen“, sagte Fachpraxislehrer und Küchenmeister Stefan Brandes. Matthias Rupprecht absolviert seine Ausbildung im „Strandhotel Duhnen“, derzeit im 3. Lehrjahr. Der Bajoware hatte sich Deutschlandweit beworben, „von Frau Kamp gab es gleich am nächsten Tag eine Zusage“, berichtete er. Über seinen Ortswechsel ist er froh: „Bei uns in Bayern gibt es nur Schweinebraten.“ Die Rinderhüfte bereitete er in zwei

Geschmackskomponenten zu: einmal Sous vide (Garen in einem Kunststoffbeutel bei unter 100 °C) und im Ofen gegart. Szenenwechsel. Die Tische im Vorraum waren festlich eingedeckt, gehörte die Gestaltung eines Wohlfühlambientes doch zu den Aufgabenstellungen der angehenden Hotel- und Restaurantfachkräfte. Für sie gab es am Tisch des Gastes noch eine besondere Herausforderung. So musste die Apfelkomponente im Dessert vor den Augen der Prüfer und der Gäste flambiert werden. „Das nennt man gehobenen Service“, kommentierte BBS-Fachtheorie-Lehrerin und Studienleiterin Sabine Meyer. Fachpraxislehrer und Küchenmeister Stefan Brandes war nur zur Unterstützung dabei. „Prüfen tun ausschließlich wir“, betonte Heinz Armbruster (Küchenchef „Dobbendeel“ Bad Bederkesa). „Wir ken-

nen die Prüflinge nicht und wissen nicht, wo sie arbeiten. Da können wir total objektiv urteilen.“ Ihm zur Seite standen Hans-Hermann Köster, (Vertriebsleiter Hela Gewürzwerke für Norddeutschland) und Rolf Gehrke (Küchenleiter Mensa Carl von Ossietzky Oberschule Bremerhaven). Im praktischen Teil wurde abgefragt, was sich im Warenkorb befindet. Auf einen Blick mussten Tapioka, Macis-Blüte, Kardamom-Samen, schwarze Walnüsse, Kumquats, eine wilde Mango, Rindermarkknochen, Grünkern, Mandelkerne und gelbe Beete erkannt werden. „Erraten war schlecht, Wissen war besser für die Punkte“, schmunzelte Stefan Brandes. Auch auf penibles Arbeiten wurde ein Auge geworfen: „Ohne Sauberkeit kein guter Koch“, so der Fachlehrer. Ebenso auf dem Prüfstand: Mise en place (Vorbereitung des Arbeitsplatzes), Rohstoffver-

arbeitung, Arbeitstechnik, Geschmack und Präsentation. Den Prüfern entging nichts: Wie gut waren die Teilnehmer organisiert? Wo hakte es? Eingreifen durften sie nicht. Hier und da half aber schon ein wohlmeinender Ratschlag. Von herausragender Bedeutung war neben dem Geschmack die individuelle Kreativität bei der Zubereitung. „An so einer Aufgabe wächst man“, gab Heinz Armbruster, Küchenchef des „Dobbendeel“, den Azubis mit auf den Weg.

Am Ende hatten alle zwölf Teilnehmer ihre „Feuertaufe“ überstanden. „Es war noch Luft nach oben; ein zwei Sachen hätte man vielleicht noch schöner anrichten können“, übte Matthias Rupprecht ein bisschen Selbstkritik. Marc Lennert Hartlef, Enkel des Schlachters Hartlef aus Otterndorf, macht seine Ausbildung im „Hotel Seelust“, jetzt im 3. Lehrjahr. „Es war nicht zu stressig; die Absprache mit dem Service hat super geklappt“, resümierte er. „Es war sehr sportlich. Ich hatte mir viel vorgenommen und habe es doch halbwegs gut umgesetzt“, beurteilte der Gewinner, Koch-Azubi Christoph Pissarek, seine Leistung. Weil er über dem Alterslimit liegt, muss er die Fahrt zur Niedersächsischen Jugendmeisterschaft der Gastronomie im Frühjahr nach Osnabrück dem Zweitplatzierten, Justin Gerdts, überlassen. Auszubildende würden dringend gesucht, betonte der Vorsitzende des Dehoga Stadtverbandes Cuxhaven Kristian Kamp, der in seiner Festrede den Auszubildenden- und Fachkräftemangel bitter beklagte, die hochklassige Stadtmeisterschaft aber als wichtiges Signal der Branche nach Außen wertete.

## BEILAGEN

Heute in

### ELBE WESER

#### KURIER

Die Wochenzeitung für die Region am Wochenende

Gesamt oder in Teilen

Dänisches Bettenlager

Combi

Das Futterhaus

Action

Netto

Edeka Holling

Jawoll

Lidl

ALDI

Marktkauf

EDEKA Holling

Jawoll

Bening

Hol ab

EDEKA Keil

Kaufhaus Stolz

Rossmann

ELBE WESER  
KURIER



ANKAUF

### € Pelzankauf!

Wir zahlen von 100-5000 € für gut erhaltene Pelze. Ankauf v. Puppen, Nähmaschinen, Bilder, Porzellan, Tafelsilber, Münzen, Schmuck aller Art. Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Seriöse Abwicklung. Firma Klimkeit Tel. 0471 / 30940881

### Bares für Rares

Wandeln sie Ihre Pelze in Bargeld um. Zahle Höchstpreise. Ankauf von Perserteppichen, Porzellan, Tafelsilber, Münzen, Markenuhren, Zahngold, Schmuck, Instrumente, Bronze, Fotokameras etc. Seriöse Abwicklung. Tel. 04743 / 3709576 oder Mobil 0176 / 27058018

Wir kaufen ständig alle gebrauchten

### Pkw und Lkw!

Export Cars Merachli, Cuxhaven  
Am Querkamp 3-5  
Telefon (0171) 414 31 34  
oder 04721/51 09 40

### Ihr Terminkalender



Telefonnummer:  
04721/72 15-0

ELBE WESER  
KURIER

## Buntes Märchen-Quiz

### Ein Nachmittag im Kornspeicher

FREIBURG/ELBE re · Zur besten Kaffeezeit geht es am Samstag, 18. Dezember, ab 15 Uhr im Historischen Kornspeicher um bekannte Märchen aus dem deutschen Sprachraum. Rita Helmholz und Jörg Petersen haben für Kinder und Eltern eine unterhaltende Quizshow vorbereitet. Wer nicht nur zuhören mag, darf gerne mit Freunden, Kindern oder Enkelkindern eine Ratemannschaft von bis zu drei Personen bilden. Kleine Gewinne stehen für die erfolgreichen Rateteams in Aussicht. Der Preis für das Ratespiel inklusive Kaffee- und Kuchenangebot beträgt elf Euro - sechs Euro für das Programm und

fünf Euro für ein Stück Kuchen und Kaffee/Tee satt, für Kinder Fanta, Apfelsaft oder Mineralwasser. Eine Anmeldung bis zum 16. Dezember ist erforderlich und wird ab sofort telefonisch unter (04779) 82 61 (Petersen) oder online [www.kornspeicher-freiburg.de](http://www.kornspeicher-freiburg.de) entgegengenommen.

### ZITAT DER WOCHE

Es gibt auch so etwas wie geistiges Asthma. Man bekommt es, wenn man jedem Trend hinterher rennt.“

Jean Marais, französischer Schauspieler, 1913-1998



Um welches Märchen mag es sich hier handeln?

## AUFGESPIESST

### Die Glosse der Woche

Von Stefan Hackenberg

Ehrlich, die Moral wird immer mehr zur Lachnummer. Nicht nur im Kleinen. Von der privaten Steuererklärung kennen wir das. Damit haben wir uns nicht nur abgefunden, das sehen wir durchaus sportlich. Hier ein Tank-Beleg, dort eine Restaurantrechnung oder eine Handwerksquittung. Ab in den Schuhkarton und dem Steuerberater auf den Tisch gestellt. Mit Sport wenig, mit Moral viel, hat es auch die Politik zu tun. Gerade im Hinblick auf sportliche Großereignisse. Nein, hier ist mal nicht der Fußball im spielerischen Mittelmaß rheinischen Frohsinns mit 50.000 Glotzern gemeint. Hier ist etwas viel Größeres gemeint. Das Ding mit den Ringen und ähnlich Großes. Olympia im Winter im Be-

sonderen. Da wollen einige aus der internationalen, westlichen und deshalb perschaffenden Staatenlenden Olympischen Winterspielen in China nicht teilnehmen. Als Politiker, die Sportler sollen selbst entscheiden. Wegen der Uiguren und den Menschenrechten sei empört, so tönt es aus den



Häusern der regierenden Moral. Ganz klar, so etwas wie in China dürfe man nicht aufwerten. Aber man lässt auch nicht den Kontakt komplett abbrechen. Man trifft sich ja weiter, wenn es ums Kleingeld geht. Vom Auto bis zum Zerstörer, der Handel muss florieren. Da stört Moral nur und die Uiguren sowieso. Und so ist es nicht nur bei dem Ding mit den Ringen. Da wäre ja auch noch eine Weltmeisterschaft in Katar. Auch da geht es letztlich um Geld versus Moral. Fragen Sie mal in München nach. Mit Moral haben Sport und Politik in Kombination seit langen schon nichts mehr zu tun. Da können wir doch auch weiter rechtshaffend unseren Schuhkarton zum Jahresende füllen, oder?