

Wasgau-Cup: Köche und Service gekürt

Angehende Köche und Servicekräfte aus der Gastronomie haben am Montagabend beim 16. Wasgau C+C-Cup ihr Können unter Beweis gestellt. Im „Testorant“ der Berufsbildenden Schule Technik II mussten die Köche aus einem vorgegebenen Warenkorb (Motto: „Natur pur“) in viereinhalb Stunden ein Vier-Gänge-Menü entwerfen und kochen. Die Servicekräfte mussten einen Cocktail-Empfang ausrichten, die Tische eindecken und dann den über 40 Gästen die Speisen servieren. Die zehn Köche und zwölf Servicekräfte kommen aus dem Saarland und der ganzen Pfalz. Sie sind die Besten aus einer Theorieprüfung, an der 66 Azubis im November teilgenommen hatten. Die Jury unter Vorsitz des Ehrenpräsidenten des Verbands der Köche, Siegfried Schaber, lobte die hohe Qualität der Teilnehmer und zeichnete bei den Köchen Maik Fritz (BASF-Gesellschaftshaus) mit dem ersten Platz aus, gefolgt von Erwin Dillmann (Rosenhotel Scherer, Schiffweiler) und Stefanie Hademer (Hotel Berg Dannenfels, Dannenfels). Beim Service gingen die drei ersten Plätze an Azubis des René-Bohn-Hotels in Ludwigshafen: Rebecca Ohnsorge (1), Richard Liewke (2) und David Schuhmacher (3). |rad