

Pressemitteilung

Datum: 06.03.2015

Kontakt:

Detlef Rujanski (Geschäftsführer)

Telefon: 0271 740-4882/3

Telefax: 0271 740-4971

E-Mail: detlef.rujanski@studentenwerk.uni-siegen.de

Anna Weimer (Abteilungsleiterin „Gastronomie“)

Telefon: 0271 740-3128

Telefax: 0271 740-2853

E-Mail: weimer@studentenwerk.uni-siegen.de

Inge Peter (Sekretariat / P & Ö)

Telefon: 0271 740-4883

Telefax: 0271 740-4971

E-Mail: peter@studentenwerk.uni-siegen.de

www.studentenwerk.uni-siegen.de

2015: 17. Azubi-Wettbewerb der Studentenwerke NRW und Osnabrück in Siegen

Rotzungen, Rinderhüfte, Mango und ein Teig nach freier Wahl. Aus diesen vier Produkte, die vorgegeben waren und anderen, frei wählbaren Komponenten mussten die Koch-Azubis in diesem Jahr ihr selbst kreiertes 3-Gänge-Menü zubereiten.

Fünf nordrhein-westfälische Studentenwerke hatten ihre Azubis zum Ausbildungswettbewerb ins Studentenwerk nach Siegen ins Rennen geschickt, die derzeit den Beruf der Köchin und des Kochs erlernen. Die beiden Auszubildenden im dritten Lehrjahr des Siegener Studentenwerks, Francesca Kolb und Melvin-Lennart Weber sowie die Azubis der Studentenwerke Paderborn, Dortmund, Bochum und Wuppertal traten gegeneinander an. Die acht Jung-Köchinnen und Jung-Köche nutzten die Gelegenheit, unter „echten“ Prüfungsbedingungen ihr Wissen in Theorie und Praxis eine Woche lang zu erweitern. Am Ende dieser Woche mussten sie ein Prüfungssessen kochen, das geladenen Gästen serviert wurde.



Die Siegerin Chiara Reimann (2. v. links) mit Francesca Kolb (links - 2. Platz), Saskia Riedel (2. v. rechts - 3. Platz) mit Geschäftsführer Detlef Rujanski und Abteilungsleiterin Anna Weimer

**Die teilnehmenden Auszubildenden
von links nach rechts:**

Im Bild hintere Reihe:

Melvin-Lennart Weber, Siegen
Philipp Grunwald, Paderborn
Maike Gehlhaar, Wuppertal
Roman Evdokimov, Bochum
Andreas Göhrke, Siegen

Im Bild vordere Reihe:

Natalie Sickelmann, Wuppertal
Saskia Riedel, Wuppertal
Chiara Reimann, Dortmund
Francesca Kolb, Siegen
Sabrina Poschmann, Siegen



Andreas Göhrke und Sabrina Poschmann (beide 2. Ausbildungsjahr) sind für einen weiteren Azubi eingespungen und haben sein Menü - außer Konkurrenz - gekocht.

Küchenmeister und Mensaleiter Jörg Imhof plante auch in diesem Jahr wieder die Prüfungswoche, die anschließend mit seinem Team und Dirk Heindricks, Küchenmeister, Ausbilder und Leiter des Restaurants „ars mundi“, besprochen wurde.

Die Prüfungswoche

Ablauf

Sonntag, 01.03.2015

Begrüßung der Jungköchinnen und Jungköche im Hotel.

Montag, 02.03.2015

Begrüßung durch Detlef Rujanski, Geschäftsführer, im Ausbildungs-Restaurant des Studentenwerks Siegen „ars mundi“ und Anna Weimer, Abteilungsleiterin „Gastronomie“.

Der erste Tag der Ausbildungswoche begann mit „Fachtheorie und Fachpraxis Schlachtfleisch“. Frank Radermacher, Betriebsleiter der Mensa auf dem Emmy-Noether-Campus, zeigte den Azubis das Zerlegen von großen Fleischstücken an einer halben Schweinehälfte mit Kopf und Fuß und einem ganzen Roastbeef mit Knochen und Filet. Zerlegt wurden auch ein ganzes Spanferkel sowie ein Schweinerücken. Kestutis Ivanauskas, Berufsschullehrer i. R. und ehemaliger IHK-Prüfer, moderierte diesen praktischen Teil. Der erste Tag schloss mit einer mittelalterlich geführte Stadtführung ab, die bei den Azubis sehr gut ankam und von Dirk Heindricks begleitet wurde.

Dienstag, 03.03.2015

Am zweiten Tag standen Fachtheorie und Fachpraxis zum Thema „Fisch/Krustentiere“ auf dem Plan. Dirk Heindricks und Koch Christian Schmid zerlegten ganze Fische mit Kopf, zum Beispiel, Hecht, Schellfisch,

Steinbutt, Rotbarsch und Lachs. Gezeigt wurde den Auszubildenden auch die Zerlegung und Zubereitung eines lebenden Hummers.

An beiden Tagen mussten die Koch-Azubis zeigen, ob sie die Zerlegungstechniken von Fleisch und Fisch selbstständig in die Praxis umsetzen konnten.

Anna Weimer, Abteilungsleiterin „Gastronomie“, und Dirk Heindrichs zeigten sich von dem Interesse der Azubis positiv angetan. „Sie arbeiten in etwa auf dem gleichen Level und verstehen sich sehr gut“, stellten beide fest. „Eine Supertruppe.“ „Wir sind nach Siegen gekommen, um natürlich zu gewinnen“, berichteten die Wettbewerbs-Teilnehmerinnen und -Teilnehmer.

Zum Entspannen ging es am Abend mit Sebastian Deuster vom Veranstaltungsteam des Studentenwerks auf eine Siegener Bowling-Bahn.

Mittwoch, 04.03.2015

Mittwochmorgen erhielten die Auszubildenden theoretischen Unterricht von Jörg Imhof zum Thema „Menükunde“. Wie wird ein Menü zusammengestellt. Welche Kriterien sollten erfüllt und unbedingt beachtet werden. Welche Gewürze passen zu welchem Fleisch oder Fisch usw.. Anna-Weimer gab verschiedene Infos zu „Reklamationen“ und „Gastansprache“. Nachmittags wurde die Bäckerei Klein in Siegen besucht. Dennis Klein gab anschaulich und mit viel Humor Einblicke in alle Bereiche seiner Backstube. Dazu gehörten auch - in Praxis und Theorie - die Herstellung von Backwaren verschiedenster Art. Dieser Besuch bei der Bäckerei Klein gehört inzwischen zum festen Bestandteil der Prüfungswoche und wird von den Wettbewerbsteilnehmerinnen und -teilnehmern sehr gut angenommen.

Der Abend stand zur freien Verfügung.

Donnerstag, 05.03.2015

Hermann Schregel, Leiter des „Bistros“ und der „Cafebar“ vom Akademischen Förderungswerk (Akafö) in Bochum sowie Sebastian Schroer, für den Veranstaltungsbereich im Akafö zuständig, konnten auch für dieses Jahr als Referenten gewonnen werden. Sie unterrichteten die Auszubildenden im Bereich „Service“. Die Geschäftsführer/in der Studentenwerke in NRW tagten in Siegen. So mussten die Azubis ihren Chefs Vorspeise, Hauptgang, Nachtisch und Getränke servieren. Der „Servicebereich“ ist ebenfalls Bestandteil der Gesamtprüfungsnote.

Nachmittags fand die schriftliche Prüfung statt, wobei das Gelernte in dieser Woche abgefragt wurde. Ihr Equipment für die Zubereitung der Menüs am Prüfungstag konnten die Prüflinge bereits auf ihrem Arbeitsplatz bereit legen.

Am letzten Abend vor der praktischen Prüfung trafen sich die jungen Leute ein letztes Mal für einen Austausch.

Freitag, 06.03.2015

Prüfungstag: Abschluss mit Prüfungsmenü

8:00 Uhr: Beginn der praktischen Prüfung

Die Prüfer in diesem Jahr (auf dem Foto von links nach rechts mit Anna Weimer)

- Gregor Neumann (Bereichsleiter Hochschulgastronomie StW Aachen)
- Kestutis Ivanauskas (Berufsschullehrer i. R. Berufskolleg AHS und ehem. IHK-Prüfer)
- Erhard Wolf (Küchenmeister und Küchenleiter StW Paderborn / IHK-Prüfer)
- Timo Sommer (Wirtschaftsleiter und Küchenmeister Diakonie Südwestfalen / IHK-Prüfer)



Sechsmal müssen die Azubis am Prüfungstag ihre Menüs kochen, viermal für die Gäste und zweimal als Bewertung für die Prüfer.

Der aufregendste Teil beginnt. Unter echten Prüfungsbedingungen zeigt sich, wer alles im Griff hat. „Es herrscht eine konzentrierte Anspannung“, stellen Jörg Imhof und Dirk Heindricks fest. Die Prüfer machen sich die ersten Notizen.

Die Prüfungsmenüs

Francesca Kolb (Siegen) - 2. Platz

** Gebackene Rotzungenzöpfchen mit Ingwer-Ananasschaum auf Gemüsestroh und gegrillter Mango*

** Rinderhüftmedaillons unter der Kräuterkruste mit Sauce Foyot, dazu warmer Champignonsalat und Schlosskartoffeln*

** Warme Apfelstrudelsäckchen mit Mandelsabayon und Vanilleeis*

Francesca beginnt mit dem Nachtisch. Das Mandelsabayon wird erst kurz vor dem Servieren geschlagen, sonst fällt sie zusammen. Das Gemüse wird in ganz feine Streifen geschnitten. Mit großer Geschicklichkeit wird die Rotzunge für die Vorspeise geflochten, die mit Ingwer-Ananasschaum und Gemüsestroh serviert werden soll. Eine große Herausforderung ist die Zubereitung der Rinderhüftmedaillons unter der Kräuterkruste. Hier muss alles auf den Punkt gebracht werden.



Melvin-Lennart Weber (Siegen)

- * *Pochierte Rotzungenröllchenspieße mit gegrillter Mango und Kokosrisotto*
- * *In der Salzkruste gegarte Rinderhüfte mit Sauce Bearnaise, gefüllter Grilltomate und Steinpilz-Kroketten*
- * *Preiselbeer-Törtchen auf Fruchtspiegel*

Melvin-Lennart verarbeitet die Rotzunge als pochierte Röllchenspieße. Als Beilage grillt er Mangos und bereitet einen Kokosrisotto zu. Die Rinderhüfte erhält bei ihm eine Salzkruste und wird darin gegart. Der Steinpilz-Krokettent Teig kann gut vorbereitet werden, bevor er sie in der Friteuse knusprig gart. Die Preiselbeer-Törtchen für den Nachtisch werden schon gebacken, bevor sie zum Servieren auf einen Fruchtspiegel gesetzt werden.



Saskia Riedel (Paderborn) - 3. Platz

- * *Sülze von Rotzunge und geräuchertem Lachs mit Tomatenconcasse*
- * *Rinderhüfte mit Senf-Kräuter-Kruste, Bohnenbündchen und Kartoffelkrapfen*
- * *Dreierlei von der Mango*

Saskia bereitet als Vorspeise aus der Rotzunge eine Sülze zu und hofft, dass sie bis zum Servieren gut anzieht. Dazu gibt es geräucherten Lachs und die Tomaten für die Tomatenconccassée werden geschält und sachte geschmolzen. Die Rinderhüfte erhält bei Saskia einen leckere Senf-Kräuterkruste. Die Bohnenbündchen können gut vorbereitet werden und die Kartoffeln werden als Krapfen knusprig ausgebraten. Die Mango wird in drei Varianten auf dem Nachtischsteller drappiert.



Philipp Grunwald (Paderborn)

- * *Zweierlei von der Rotzunge*
- * *Geschmorte Rinderhüfte in Burgundersauce, junge Möhren mit Vanillebutter und Herzoginkartoffeln*
- * *Mango-Limetten-Schichtdessert mit Minzparfait*

Philipp hat sich zwei Zubereitungs- und Geschmacksvarianten für seine Rotzunge ausgedacht. Seine Rinderhüfte will er in einer Burgundersauce schmoren. Für die jungen Möhren hat er die Butter mit Vanille gewürzt und seine hübsche kartoffelige Beilage nennt sich Herzoginkartoffel. Philipp rundet sein Menü mit einem Mango-Limetten-Schichtdessert ab. Das dazu gehörige Parfait erhält eine kühle Minznote.



Roman Evdokimov (Bochum)

- * *Gebratene Rotzungenfilets an grüner Soße mit Orangen-Couscous*
- * *Geschmorte Rinderhüfte, Rotweinsauce, Speckbohnen und Kartoffelbaumkuchen*
- * *Windbeutel gefüllt mit Mango-Mascarpone und Himbeerspiegel*

Roman bereitet zunächst seine Windbeutel für den Nachtisch zu. Diese werden mit einer Mango-Mascarpone-Creme gefüllt. Der leuchtend rote Himbeerspiegel setzt den Windbeutel ins richtige Licht. Die Rotzungenfilets werden für die Vorspeise gebraten und an grüner Soße angelegt. Der Orangen-Couscous als Beilage hat ein feines fruchtiges Aroma. Roman's Kartoffelbaumkuchen ist eine geschmacklich und optisch attraktive Kartoffelbeilage.



Chiara Reimann (Dortmund) - 1. Platz

- * *Rotzungenröllchen mit Zitronen-Thymiansauce, Erbsenpüree*
- * *Rinderhüftsteak mit Kräuterkruste, glaciertes Gemüse und Schlosskartoffeln*
- * *Mango-Cheesecake, Himbeersauce*

Auch Chiara kümmert sich zunächst um ihren Nachtisch, ein Mango-Cheesecake mit Himbeersauce. Für die Vorspeise verarbeitet sie die Rotzungen als Röllchen und kocht eine leckere Zitronen-Thymiansauce. Die Erbsen werden als Püree verarbeitet und bilden eine leichte, auch farbig ansprechende Beilage. Für die Kräuterkruste werden alle Kräuter sorgfältig geschnitten und vor dem Servieren landen die Hüftsteaks noch kurz zum Gratинieren im Ofen. Das Gemüse muss noch glaciert werden und als weitere Beilage werden Schlosskartoffeln serviert.



Maike Gehlhaar (Wuppertal)

- * Rotzungenröllchen mit Lachs und Brunoise an Limettenschaum auf Tomatenreisbällchen
- * Zwiebelbraten von der Rinderhüfte an Rotweinjus mit Schupfnudeln und Mandelbroccoli
- * Schichtdessert - Mangomousse auf Joghurtcreme auf Biskuit mit Kokos

Als erstes wird der Biskuit für den Nachtisch gebacken, der später einen köstlichen Nachtisch zusammen mit einem Schichtdessert aus Mangomousse und Joghurtcreme bilden soll. Für die Brunoise wird das Gemüse ganz feiwüfelig geschnitten. Sie wird an Limettenschaum gelegt und soll mit Tomatenreisbällchen und Rotzungenröllchen mit Lachs die perfekte Vorspeise werden. Aus der Rinderhüfte bereitet Meike einen Zwiebelbraten zu, der mit einer Rotweinjus, Schupfnudeln und Mandelbroccoli harmonieren soll.



Natalie Sickelmann (Wuppertal)

- * Gefüllte Rotzungenröllchen auf einem Spinatbett mit Meerrettichespuma
- * Rinderhüfte in Kräuterkruste mit Bratenjus, Dreierlei von der Kartoffel und Gemüsespaghetti
- * Mangocrêpe im Schokoladenmantel mit Johannisbeerspiegel

Bei der Vorspeise bringt Natalie Meerrettich und Spinat ins Spiel. Ihre Rotzungen erhalten eine leckere Füllung und werden als Röllchen zum Servieren auf ein Spinatbett mit Meerrettichespuma gelegt. Auch bei Natalie erhält die Rinderhüfte eine leckere Kräuterkruste. Das Gemüse kommt als bunte Spaghetti daher. Dazu gibt es Dreierlei von der Kartoffel. Mit einem Mangocrêpe im Schokoladenmantel auf einem Johannisbeerspiegel möchte Natalie den krönenden Abschluss ihres Menüs bilden.



Begrüßung der Gäste

Unter den geladenen Gästen sind Geschäftsführer der Studentenwerke Aachen, Paderborn und Bochum, hier Jörg Lüken als Sprecher der Arbeitsgemeinschaft der NRW-Geschäftsführer sowie die kommissarische Geschäftsführerin des Studentenwerks Bonn, Angelika Flohren als 2. stellvertretende Bürgermeisterin, IHK-Geschäftsführer Klaus Fenster, Sponsoren, Abteilungsleitungen und Ausbilder der Studentenwerks-Gastronomien sowie Dehoga-Vertretungen und Medien-Vertreterinnen und -Vertreter, die von Geschäftsführer Detlef Rujanski herzlich begrüßt werden. Er begrüßt ebenso herzlich die Freunde und Eltern der teilnehmenden Auszubildenden.

Anna Weimer begrüßt die Gäste und bedankt sich bei den Eltern und Freunden der Azubis für Ihre Teilnahme und somit für ihre Unterstützung. „Wir haben in diesem Jahr unseren Siegerner Auszubildenden im 1. und 2. Lehrjahr die Gelegenheit gegeben, an dieser Woche teilzunehmen“, so Anna Weimer. Auch im Rahmen von internen Weiterbildungsmaßnahmen werden die Siegerner Azubis jährlich geschult. „Damit möchten wir unseren Auszubildenden eine bestmögliche Ausbildung bieten, damit auch die Ausbildungszeit mit einem guten Ergebnis endet. Mit einem erfolgreichen Abschluss in der Tasche werden sich für die Auszubildenden viele Türen öffnen“, so Anna Weimer weiter.

Zwischen den einzelnen Menügängen moderiert Anna Weimer und stellt ihre Moderation unter das Motto „Warum ist der Beruf der Köchin/des Koch“ ein toller Beruf?“

Jetzt werden die Vorspeisen, die Hauptgänge und die Nachspeisen serviert. In der Zwischenzeit verkosten und bewerten die Prüfer jedes Menü der Auszubildenden.

Nach eingehender Beratung und Abwägung aller Kriterien werden die Gewinner/innen benannt.

Die Platzierungen:

- 1. Preis:** **Chiara Reimann, Studentenwerk Dortmund**
Reisegutschein im Wert von 400,00 € (IHK Siegen),
Gastronomie-Fachbuch (Dehoga Westfalen, Geschäftsstelle Siegen),
3-teiliges Gemüsemesserset von Victorinox (Firma Bürger),
1 Tüte mit Süßigkeiten (Firma Mars).
- 2. Preis:** **Francesca Kolb, Studentenwerk Siegen**
Playstation 3 (Firma EGV, Unna),
3-teiliges Gemüsemesserset von Victorinox (Firma Bürger),
1 Tasche mit Süßigkeiten (Firma Mars).
- 3. Preis:** **Saskia Riedel, Studentenwerk Paderborn**
Hochwertiges Fachbuch von Pauli (Firma Ecolab),
3-teiliges Grillset im Alukoffer (Firma Unilever),
3-teiliges Gemüsemesserset von Victorinox (Firma Bürger),
1 Tasche mit Süßigkeiten (Firma Mars).
- 4. bis 8. Preis:** 3-teiliges Gemüsemesserset,
1 Tasche mit Süßigkeiten (Firma Mars).
Melvin-Lennart Weber, Studentenwerk Siegen
Philipp Grunwald, Studentenwerk Paderborn
Roman Evdokimov, Akafö Bochum
Natalie Sickelmann, Hochschul-Sozialwerk Wuppertal
Meike, Gehlhaar Hochschul-Sozialwerk Wuppertal

Sponsoren:

IHK Siegen	Firma Bürger
Firma EGV, Unna	Firma Mars
Firma Ecolab	Firma Raps
Firma A + K	Firma Unilever
Bauer Funken	Dehoga Westfalen, Geschäftsstelle Siegen
Firma Hermes	

Mit einem herzlichen Applaus bedanken sich die Gäste bei den Auszubildenden für die tollen Menüs.

Anna Weimer dankt allen Azubis. „Ich weiß es sehr zu schätzen, dass Ihr zu uns gekommen seid und Euch diesem Wettbewerb gestellt habt. Dazu gehört eine ganze Menge Mut“, stellt Anna Weimer fest. „Es hat auch mir wieder viel Spaß gemacht.“

Und um die Tradition fortzuführen, ist auch für das Jahr 2016 wieder der Auszubildenden-Wettbewerb „Köchin/Koch“ im Siegener Studentenwerk geplant.