

Pressemitteilung

Datum: 18.03.2016

Kontakt:

Detlef Rujanski (Geschäftsführer)
Telefon: 0271 740-4882/3
Telefax: 0271 740-4971
E-Mail: detlef.rujanski@studierendenwerk.uni-siegen.de

Elmar Köninger (Abteilungsleiter „Gastronomie“)
Telefon: 0271 740-3128
Telefax: 0271 740-2853
E-Mail: koeninger@studierendenwerk.uni-siegen.de

Inge Peter (Sekretariat / P & Ö)
Telefon: 0271 740-4883
Telefax: 0271 740-4971
E-Mail: peter@studierendenwerk.uni-siegen.de
www.studierendenwerk-siegen.de

Koch-Azubis kochen um die Wette! Azubi-Wettbewerb der Studierendenwerke NRW und Osnabrück

Acht Auszubildende aus den nordrhein-westfälischen Studierendenwerken, die den Beruf der Köchin/des Kochs erlernen, traten zum Abschluss einer Prüfungswoche gegeneinander an, um mit ihrem 3-Gänge-Prüfungsmenü unter echten Prüfungsbedingungen zu brillieren. Unter den Augen der IHK-Prüfer wurde in der Mensa-Küche um die Wette gekocht. Und die Siegener Auszubildenden Sabrina Poschmann und Andreas Göhrke - beide im 3. Ausbildungsjahr - waren mit dabei. Jeder Handgriff musste sitzen, sonst gab es Punktabzüge. „Das war Stress pur“, meinten die Azubis am praktischen Prüfungstag, „aber wir sind auf alle Fälle in dieser Woche um einige Erfahrungen reicher geworden“. Denn es ging darum, ihr Wissen in Theorie und Praxis - kurz vor dem Ende ihrer Ausbildung - im Rahmen dieser Woche noch einmal zu vertiefen und auch Schwachstellen in Ihrem Wissen aufzudecken.

Bereits seit 1988 führt das Studierendenwerk Siegen - mit nur wenigen Unterbrechungen - diesen Wettbewerb durch.



Die Siegerin Sabrina Poschmann, Andreas Göhrke (2. Platz - dritter von links) und Philipp Grunwald (3. Platz) mit Elmar Köninger (Abteilungsleiter „Gastronomie“) und Detlef Rujanski (Geschäftsführer)

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

Studierendenwerk Paderborn - Philipp Grunwald
Studierendenwerk Siegen - Andreas Göhrke
Studierendenwerk Siegen - Sabrina Poschmann
Hochschul-Sozialwerk Wuppertal - Christoph Deis
Studierendenwerk Essen-Duisburg - Max Poppel
Studierendenwerk Dortmund - Marc Kunert
Studierendenwerk Essen-Duisburg - Yasin Zerria
Studierendenwerk Paderborn - Saskia Riedel



Aus den Hauptkomponenten „Meerbarbe“, „Schweinefilet“, „Pastinake“ und „Apfel“ sowie einigen frei gewählten Komponenten mussten die Jungköchinnen und Jungköche Menüs zusammenstellen und diese Dirk Heindrichs, dem Ausbilder und Leiter des Ausbildungs-Restaurants „ars mundi“ des



Studierendenwerks Siegen, zur Vorbereitung des Prüfungstages zusenden. Das zubereitete Prüfungs Menü wurde von den Prüfern bewertet und den geladenen Gästen serviert.

von links nach rechts:

Franz-Josef Iking, Kestutis Ivanauskas,
Miguel Kuhs, Timo Sommer und Dennis Klein

Detlef Rujanski, Geschäftsführer des Studierendenwerks Siegen begrüßte die 2. stellvertretende Bürgermeisterin der Universitätsstadt Siegen, Angelika Flohren, Armin Stöhr (Leiter des Berufskollegs Allgemeingewerbe, Hauswirtschaft und Sozialpädagogik), Sabine Bechheim (IHK Siegen), Arnold Schneider (Kreisvorsitzender der DEHOGA) sowie Sponsoren. Aus den NRW Studierendenwerken begrüßte er weiter die Abteilungsleiter und die Abteilungsleiterin, Ausbilder sowie die Geschäftsführer und Geschäftsführerin der NRW-Studierendenwerke mit ihrer Referentin. „Wir wissen um unsere Verantwortung, was das Ausbildungsprofil „Köchin/Koch“ und die Umsetzung in unserem Hause betrifft. Unsere Köche machen hier in Siegen einen wirklich guten Job“, lobt Detlef Rujanski. „Und wenn unsere Auszubildenden diesen Beruf ernst nehmen, haben Sie sehr gute Chancen, nach ihrer Prüfung eine Anstellung zu finden, wenn sie unser Haus dann verlassen werden.“

Für Dirk Heindrichs ist die Prüfungswoche immer wieder eine große Herausforderung. „Die Planungen laufen bereits lange, bevor diese Woche beginnt“, erzählt Dirk Heindrichs. „Wenn uns dann die Menü-Vorschläge von den Azubis vorliegen, bestellen wir alle Produkte, die zur Zubereitung der Prüfungs menüs notwendig sind.“ Für den praktischen Unterricht müssen zudem noch einige Kilos Fleisch und Fisch bereit gestellt werden.

Die Prüfungswoche

Ablauf

Sonntag, 13.03.2016

Begrüßung der Jungköchinnen und Jungköche im Hotel Ramada durch Elmar Köninger, Abteilungsleiter „Gastronomie“ und Dirk Heindricks.

Montag, 14.03.2016

Begrüßung der Auszubildenden durch Detlef Rujanski und Elmar Köninger.

Der erste Tag der Ausbildungswoche begann mit „**Fachtheorie und Fachpraxis Schlachtfleisch**“.

Kestutis Ivanauskas, Berufsschullehrer i. R. und ehemaliger IHK-Prüfer gab den Auszubildenden zunächst einen fachtheoretischen Unterricht.

Anschließend zeigte Frank Radermacher, Betriebsleiter der Mensa auf dem Emmy-Noether-Campus, fachmännisch das Ausbeinen und Zerlegen von großen Fleischstücken. Hierzu lagen eine 25 Kilo schwere Kalbskeule wie gewachsen mit Knochen bereit, ein 23 Kilo schweres Stück Rinderroastbeef wie gewachsen mit Knochen und Filet, eine ganze Schweinehälfte mit Kopf und Fuß mit dem stattlichen Gewicht von 52 Kilo und auch Schweinenacken, Schweinehinterschinken und Schweineschulter zerlegt. Nun mussten die Azubis selbstständig die Zerlegungstechniken in die Praxis umsetzen. Frank Radermacher erklärte den Azubis außerdem an praktischen Beispielen die Unterschiede zwischen Brühwurst, Rohwurst und geräucherten Wurstsorten.

Am Abend begleitete Dirk Heindricks auch in diesem Jahr die Auszubildenden bei einer Stadtführung durch Siegen.

Dienstag, 15.03.2016

Am zweiten Tag der Prüfungswoche standen **Fachtheorie und Fachpraxis zum Thema „Fisch/Krustentiere“** auf dem Plan. Miguel Kuhs, Ausbilder und Abteilungsleiter „Gastronomie“ beim Hochschul-Sozialwerk Wuppertal (Studierendenwerk) sowie Dirk Heindricks gaben gemeinsam theoretischen und praktischen Unterricht. Immer wieder ein Highlight: ein Seeteufel, 24 Kilo schwer sowie die Besonderheiten und Zubereitung eines Hummers. Die Azubis bekamen ebenso eine Einweisung in das grätenfreie Filetieren von diversen Fischen, z. B. Steinbutt, Kabeljau, Lachs und Schellfisch auch hier die Gelegenheit, ihr Wissen in der Praxis unter Beweis stellen.

Elmar Köninger und Dirk Heindricks waren mit den Jung-Köchinnen und Jung-Köchen äußerst zufrieden. „Eine gewisse Anspannung ist zu spüren, doch auch eine große Portion Wissensdurst“, stellten sie in der an diesem Tag fest.

Als Ausgleich stand am Abend der Besuch einer Siegener Bowling-Bahn mit Sebastian Deuster vom Siegener Veranstaltungsteam auf dem Programm.

Mittwoch, 16.03.2016

Am dritten Tag der Prüfungswoche stand von 8 bis 9 Uhr die schriftliche Prüfung an. Zum einen wurde allgemeines Wissen abgefragt, das sich auf die dreijährige Ausbildung der Azubis bezog, zum anderen mussten einige Fragen beantwortet werden, die sich auf die erworbenen Kenntnisse in der

Prüfungswoche bezogen. Grundlage für die zu vergebenden Ranglistenplätze sind die Ergebnisse der theoretischen Prüfung, die Punktevergabe für die Teilnahme an den Unterrichtsteilen und der praktischen Prüfung.

Nach der schriftlichen Prüfung zeigte Elmar Köninger den Auszubildenden die Gastro-Betriebe des Studierendenwerks, wie die Cafeteria und das Bistro. Immer wieder gerne angenommen wird der Besuch in der Backstube von Dennis Klein. Der Chef der Bäckerei Klein in Siegen gab anschaulich Einblicke in die unterschiedlichen Teigarten, deren Eigenschaften und Zubereitungen und zeigte, dass der Teig die Grundlage für ein gelungenes Backergebnis ist, ob salzig oder süß.

Der Mittwochabend stand zur freien Verfügung.

Donnerstag, 17.03.2016

Auch in diesem Jahr stellten sich wieder Hermann Schregel, Leiter des „Bistros“ und der „Cafebar“ vom Akademischen Förderungswerk (Akafö) in Bochum sowie Sebastian Schroer, für den Veranstaltungsbereich im Akafö zuständig, als Referenten für den Bereich „**Service**“ zur Verfügung. Nach der Theorie folgte für die Azubis die Praxis. Denn die ARGE der NRW-Studierendenwerke führte zeitgleich ihre Tagung beim Studierendenwerk Siegen durch, so dass der „Servicebereich“ - der ebenfalls Bestandteil der Gesamtprüfungsnote ist - beim Mittagessen von allen Azubis übernommen wurde. So wurde den Chefs Vorspeise, Hauptgang, Nachtisch und Getränke serviert.

Der letzte Abend vor der praktischen Prüfung stand wieder zur freien Verfügung. „Uns ist wichtig, dass alle Azubis die Woche noch einmal gemeinsam reflektieren“, sagt Elmar Köninger.

Freitag, 18.03.2016

Prüfungstag: Abschluss mit Prüfungsmenü

8:00 Uhr: Beginn der praktischen Prüfung

Die Prüfer in diesem Jahr:

- Dennis Klein (Bäckerei Klein/IHK-Prüfer)
- Kestutis Ivanauskas (Berufsschullehrer i. R. Berufskolleg AHS und ehem. IHK-Prüfer)
- Timo Sommer (Wirtschaftsleiter und Küchenmeister Diakonie Südwestfalen / IHK-Prüfer)
- Miguel Kuhs (Hochschul-Sozialwerk Wuppertal / Küchenmeister / Ausbilder)
- Franz-Josef Iking (Moguntia/ehem. IHK-Prüfer)

Wie jedes Jahr mussten die Azubis am Prüfungstag ihre Menüs für sechs Personen kochen, viermal für die Gäste und zweimal als Bewertung für die Prüfer.

Ein Blick in die Küche lässt erkennen, der letzte Teil der Prüfungswoche mit der Zubereitung der Prüfungsmenüs beginnt. Konzentriert arbeiten alle Azubis an ihrem Arbeitsplatz, um die vier Gänge punktgenau fertig zu stellen. Dabei schauen die Prüfer den Azubis über die Schulter und ab und zu in die Kochtöpfe. Das Säubern und wieder Einrichten des Arbeitsplatzes ist bei der Bewertung ein wichtiges Kriterium.

Die Prüfungsmenüs

Sabrina Poschmann (Siegen) - 1. Platz

* Gebratenes Meerbarbenfilet mit Weißweinschaumsoße, gegrillter Zucchini und Kartoffel-Pastinakenpüree

* Gefülltes Schweinefilet im Ofen gebacken mit Morchelsoße, buntem Gemüsetaler und Polentaschnitte

* Biskuitörtchen mit Apfelmascarponecreme mit karamellisierten Äpfeln

Die Siegener Auszubildende Sabrina will ihr Schweinefilet füllen und im Ofen backen. Die besondere Herausforderung ist die Farce zum Füllen, die beim Braten im Backofen den Geschmack an das Filet abgeben soll. Der Gemüsetaler besteht aus einer Kohlrabi-Scheibe, auf der Sabrina verschiedene Gemüse anrichtet. Dazu kocht sie eine Morchelsoße. Die Polenta wird nach dem Garen in Rauten geschnitten und in Butter von beiden Seiten goldgelb gebraten. Der Nachtisch ist aufwändig. Zunächst einen Biskuit backen, Äpfel karamellisieren und eine Apfelmascarponecreme zubereiten. Als kleines süßes Kunstwerk angerichtet, rundet der Nachtisch Sabrinas Menü ab. Sie hofft auf den Sieg!



Andreas Görke (Siegen) - 2. Platz

* Gebratene Meerbarbe im Rote-Beete-Nest mit Dijon Senf Himbeervinaigrette und Pastinakenmaisgries

* Gebackenes Schweinefilet mit Duxellesmasse gefüllt im Speckmantel, Pfefferrahmsauce, frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin

* Apfelstrudel „Südtirol“, Vanilleeis und Eierlikörsahne

Der zweite Siegener Azubi beginnt mit seinem Nachtisch. Das Vanilleeis muss gut durchkühlen. Dann wird der Strudelteig hergestellt. Zusammen mit Äpfeln und einer Eierlikörsahne bilden sie seinen Nachtisch. Die Meerbarbe wird gebraten und die Rote-Beete mit Dijon Senf und einer Himbeervinaigrette abgeschmeckt. Pastinakenmaisgries bildet die feine Beilage zur Vorspeise. Für den Hauptgang werden Champignons kleingehackt und gewürzt. Damit füllt er das Schweinefilet und mit einem Speckmantel versehen gart es im Backofen. Dazu hat sich Andreas eine Pfefferrahmsauce ausgedacht. Das Marktgemüse muss er noch schnippeln und den Kartoffelgratin vorbereiten. Auch Andreas kocht auf Sieg!



Philipp Grunwald (Paderborn) - 3. Platz

** Meerbarbenfilet in Parmaschinken auf lauwarmen Pastinaken-Linsensalat*

** Gebratenes Schweinefilet auf Tagliatelle mit Basilikumpesto und Cherrytomaten*

** Apfel-Crème-Brûlée an Schokoladenparfait und Mandel Crostate*

Philipp wickelt sein Meerbarbenfilet in Parmaschinken ein. Eine gute Idee, damit der Fisch nicht trocken wird. Pastinaken und Linsen - auch eine gute Kombi für den Beilagensalat. Philipp bereitet das gebratene Schweinefilet zu, das zunächst von den Sehnen befreit wird. Die selbst hergestellten Tagliatelle stehen schon zum Kochen bereit. Zum Fleisch gibt es bei Philipp ein Basilikumpesto und Cherrytomaten. Das Apfel-Crème-Brûlée an Schokoladenparfait und Mandel Crostate bildet den Abschluss seines Menüs. Es könnte zu einem sehr guten Platz reichen...



Mark Kunert (Dortmund)

** Meerbarbe mit Proseccoschaum auf Belugalinsen*

** Gebratene Schweinefiletmedaillons an grüner Pfeffer-Aprikosensauce, dazu Pastinakenpüree und violette Bratkartoffeln*

** Lauwarme Apfeltarte mit Vanillesauce und Pistazienpesto*

Die Meerbarbe muss von Mark nur kurz angebraten werden, damit sie nicht zu trocken wird. Die Belugalinsen sind schnell gar und benötigen nur wenig Würze. Der Proseccoschaum wird erst kurz vor dem Anrichten aufgeschlagen, sonst fällt er zusammen. Mark hofft, dass er mit den Schweinefiletmedaillons mit der pfeffrig-fruchtigen Sauce punkten kann. Das Pistazienpesto für den Nachtisch ist schnell vorzubereiten; die Apfeltarte darf nicht zu lange im Ofen backen. Die Äpfel müssen schön saftig bleiben. Vielleicht ist Mark unter den ersten drei Gewinnern...

Max Poppel (Essen-Duisburg)

** Mit Garnelen gefüllter Tortellino, gebratene Meerbarbe und Safranschaum*

** Pochiertes Schweinefilet im Kräutermantel mit Balsamicojus, dazu Pastinakenplätzchen und glasierter Rosenkohl*

** Apfelcrumble mit gesalzenem Erdnuss-Karamellparfait*

Max möchte die Tortellino mit Garnelen füllen, dazu gibt es Meerbarbe mit Safranschaum. Das Schweinefilet im Kräutermantel wird bei seinem Gericht pochiert. Auch hier besteht die Kunst darin, das Filet auf den Punkt genau zu garen. Der Apfelcrumble backt im Ofen, das Parfait steht bereits in der Kühlung. Ob er die Prüfer überzeugen kann?

Yasin Zerria (Essen-Duisburg)

** Pastinakensuppe mit gebratener Meerbarbe*

** Schweinefilet mit Macadamianusskruste, Rotweinbutter, cremiger Thymianpolenta und Karotten-Lauchgemüse*

** Apfelstrudel mit Vanilleparfait und Mango-Minz-Sorbet*

Yasin hat sich als Vorspeise für eine Suppe aus Pastinaken entschieden. Während sie leise vor sich hin köchelt, werden die Macadamianüsse zerkleinert, die als Kruste das Schweinefilet ummanteln sollen. Als nächstes wird das Gemüse geschnitten und die Polenta gekocht. Der Apfelstrudel für den Nachtisch erhält zwei Beilagen. Dazu hat Yasin schon das Vanilleparfait und das Mango-Minz-Sorbet zubereitet. Yasin ist gut im Zeitplan.

Christoph Deis (Hochschul-Sozialwerk Wuppertal)

** Rote Beete-Cous Cous Salat mit Linsen an gebratener Meerbarbe und Senfsauce*

** Schweinefilet an Rotweinsauce, Kartoffel-Pastinaken Herzogin-Art und Broccoli mit Mandelbutter*

** Apfel im Tempurateig mit Vanillesauce und Waldbeeren*

Christoph verarbeitet für seine Vorspeise Rote Beete, die er mit Linsen und Couscous zur gebratenen Meerbarbe und Senfsauce reichen will. Für sein Schweinefilet köchelt die Rotweinsauce. Kartoffel und Pastinaken fügt er zusammen, Eier werden hinzugefügt und bilden die Beilage à la „Herzogin-Art“ zum Filet. Der Tempurateig für die Äpfel darf erst kurz vor der Zubereitung hergestellt werden, um ein krosses Ergebnis zu bekommen. Begleitet werden die Äpfel von einer Vanillesauce und Waldbeeren. Schön wäre ein Platz unter den ersten Drei!

Saskia Riedel (Paderborn)

** Gebratenes Meerbarbenfilet mit Limettenschaum, Riesengarnele und Gemüse Couscous*

** Schweinefilet im Brotmantel mit Speck-Senf-Sauce, Pastinaken-Möhren-Gemüse und grünem Risotto*

** Zweierlei vom Apfel aus Apfel-Walnutstarte und Apfeltiramisu*

Limettenschaum hat sich Saskia für die gebratene Meerbarbe ausgedacht. Für den Gemüse Couscous schnippelt sie Gemüse und der Couscous zieht bereits in einem Topf gar. Zur Abrundung der Vorspeise wird noch eine Riesengarnele auf dem Teller angerichtet. Das Schweinefilet für den Hauptgang wird in einem Brotmantel versteckt und gart erst einmal im Backofen. Die Speck-Senf-Sauce ist jetzt vorzubereiten. Die Pastinaken und Möhren bilden bei ihrem Gericht die Gemüsebeilage, das grüne Risotto ist ein schöner Farbkontrast. Der Apfel zum Nachtisch findet sich bei Saskia in einer Walnutstarte und einem Tiramisu wieder. Ein rundes Menü!

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

Elmar Köninger bedankt sich bei allen Sponsoren, die auch in diesem Jahr wieder mit dazu beigetragen haben, dass die teilnehmenden Auszubildenden für ihren Einsatz mit großzügigen Geschenken belohnt werden konnten. Und an die Azubis gerichtet: „Danke für Ihre Teilnahme. Lassen Sie diese Woche zu Hause einmal ganz in Ruhe Revue passieren und wenn Sie etwas Positives mitnehmen können, wird es Ihnen bei Ihrer bevorstehenden Abschlussprüfung sicherlich helfen.“ Elmar Köninger dankt zuletzt auch seinem Team und den Referenten und Prüfern, die mit Ihrem Fachwissen zu der gelungenen Woche mit beigetragen haben.

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

Die Platzierungen:

- 1. Preis:** **Sabrina Poschmann**
Reisegutschein im Wert von 450,00 € (Firma A + K),
Buch „Pasta de Luxe - aus dem Hause Ducasse“ (DEHOGA), im Wert von ca. 20,00 €
- 2. Preis:** **Andreas Göhrke**
1 hochwertige Messertasche inkl. 6 Messern (Firma Unilever) im Wert von ca. 150,00 €
1 Media-Markt-Gutschein in Höhe von 20,00 €
- 3. Preis:** **Philipp Grunwald**
Hochwertiges Fachbuch von Pauli „Lehrbuch der Küche“ (Firma Ecolab), im Wert von ca. 100,00 €
1 Media-Markt-Gutschein in Höhe von 20,00 €
- 4. bis 8. Preis:** Jeweils 1 Messerset mit vier hochwertigen Messern im Wert von je ca. 80,00 €

Alle Azubis erhalten jeweils noch einen Toaster (Firma Moguntia) im Wert von je 25,00 € sowie eine Tasche mit Süßigkeiten im Wert von je 15,00 €

Sponsoren:

IHK Siegen	Firma Bürger
Firma EGV, Unna	Firma Mars
Firma Ecolab	Firma Edna
Firma A + K	Firma Unilever
Bauer Funken	Dehoga Westfalen, Geschäftsstelle Siegen
Firma Hermes	Firma Moguntia
Krombacher Brauerei	Firma Coca Cola

Der Gesamtwert des Sponsoring betrug in diesem Jahr insgesamt 3.940,00 €

Alle Auszubildenden haben mit großem Engagement ihre Prüfungsmenüs auf ganz unterschiedliche Weise zubereitet und damit geschmacklich und optisch begeistert. Die Gäste bedanken sich für diese Leistung mit einem herzlichen Applaus.