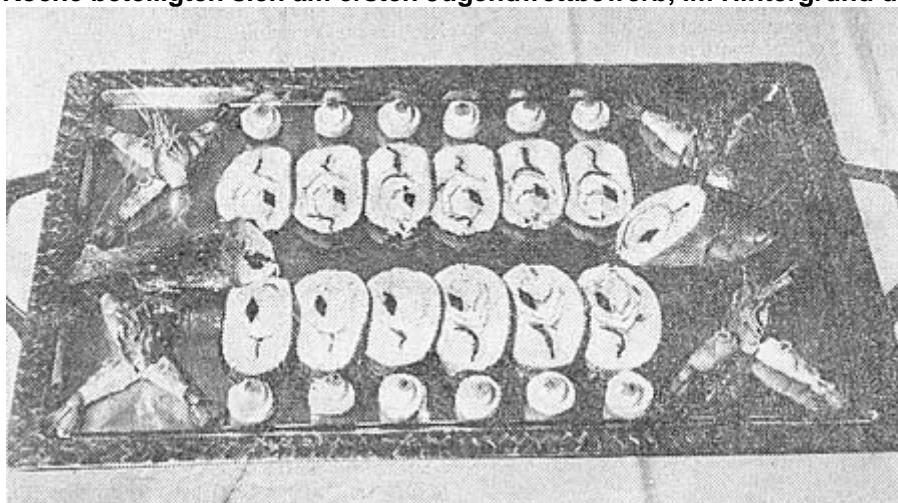


1. Jugendwettbewerb des Vereins der Köche Bayerwald e.V. 1981 in Viechtach

Gefüllter Hecht, Kalbsfrikandeau und Roastbeefplatte - Erster Jugendwettbewerb des Köchevereins Bayerwald e. V. mit guten Leistungen



Zehn junge Köche beteiligten sich am ersten Jugendwettbewerb, im Hintergrund die Ausbilder.



Erster Preis für das Meisterstück von Klaus Zwicknagl: ein gefüllter Hecht. (Fotos: VBB)

Viechtach (vbb). Anlässlich des Galaabends 1981, den der Köcheverein Bayerwald e.V. in Regen durchführte, veranstalteten die Jugendbeauftragten des Vereins, Fachlehrer und Küchenmeister Bernd Degen und Küchenmeister Otmar Wallner, einen Jugendwettbewerb in den Räumen der staatlichen Hotelberufsschule in Viechtach. Ziel dieses Wettbewerbs war es, den jungen Auszubildenden die Möglichkeit zu geben, ihr Können unter Beweis zu stellen. Damit diese Arbeiten auch in einem festlichen Rahmen präsentiert werden konnten, wurden die Schauplatten am gleichen Abend in das Festbüfett des Galaabends integriert.

Die Aufgabe der jungen Köche bestand darin, in sechs Stunden eine kalte Schauplatte für acht bis zehn Personen zu erstellen. Oberste Materialgrenze wurde mit 80 DM pro Platte angegeben. Komplizierte Speisen konnten im Betrieb bereits vorbereitet werden, mußten jedoch mit den entsprechenden frischen Garnituren unter den Augen der Jury fertiggestellt werden. Als Juroren stellten sich Fachlehrer Bernd Degen, Küchenmeister Otmar Wallner und Serviermeister Fischer zur Verfügung.

Bewundernswert war der Einsatz der Auszubildenden, die mit großem Eifer an ihren Platten arbeiteten. Manche hatten sich besonders viel vorgenommen, so zum Beispiel der spätere Sieger Klaus Zwicknagl vom Hotel Steigenberger in Lam, der einen frischen Hecht füllte, pochierte

und gefällig mit den entsprechenden Garnituren anrichtete. In Anbetracht der Arbeitszeit eine sehr gute Leistung, die mit dem ersten Preis, belohnt wurde.

Schwierig war es für die Jury, die weiteren Preise festzulegen, denn das Niveau der Platten war doch recht ausgeglichen. So mußte die Arbeitsweise und Eigenleistung des einzelnen Auszubildenden hier den Ausschlag geben. Den zweiten Platz belegte Roland Schiller vom Hotel „Wastlsäge“ in Bischofsmais mit einem Kalbsfrikandeau "Gärtnerinart". Dritter wurde Ludwig Grimm vom Restaurant Modehaus Hafner in Straubing mit einer gelungenen Roastbeefplatte. Die restlichen sieben Teilnehmer erhielten ebenfalls eine Ehrenurkunde und ein Buchpräsent für ihre überdurchschnittlich guten Arbeiten.

Da dies der erste Versuch des Köchervereins Bayerwald e.V. in Sachen Jugendarbeit war, bleibt zu hoffen, daß sich die beiden Jugendwarte Bernd Degen und Otmar Wallner im Rahmen ihrer Tätigkeit an der staatlichen Hotelberufsschule in Viechtach noch oft für die Köchejugend Zeit nehmen werden. Im Rahmen des großzügigen Neubaus der Hotelberufsschule wird es sicher möglich sein, den Ausbildungsstand der angehenden Koche im Bayerischen Wald weiter anzuheben.