



<https://biz.li/2rdw>

# DER BESTE NACHWUCHSKOCH IN DER REGION HEISST JAN-LUCA HATESUER

Veröffentlicht am 27.11.2022 um 17:33 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Eine Prise Salz über die Rehkeule, die Pilze mit Butter glasieren: In der Berufsbildenden Schule 2 haben die Köche am vergangenen Freitag, 25. November 2022, wieder ihren Geschmacksinn und ihr handwerkliches Geschick unter Beweis gestellt - während die Restaurantfachleute die Gäste an den Tischen gekonnt versorgt haben. Das bunte Treiben verriet: Die gastronomischen Nachwuchskräfte wetteiferten nach zwei Jahren Pause wieder um den Preis des Präsidenten. Der Wettstreit stand in diesem Jahr unter dem Motto "Farbenfrohe Herbstgenüsse". Am Ende stand fest: Jan-Luca Hatesuer ist der beste Koch an der BBS 2. Mit einem raffinierten Drei-Gänge-Menü aus einer sous vide gegarten Entenbrust mit einem Dreierlei vom Kräuterseitling, einer rosa gebratenen Rehkeule in Pfeffer-Kirschsauce mit Kartoffelkrapfen und Quark-Gries-Küchlein mit einem Apfel-Limettensorbet hat sich der 20-Jährige gegen die Konkurrenz durchgesetzt.

Hatesuer absolviert seine Ausbildung im Gasthaus Müller in Sehnde. Die Jury und die geladenen Gäste waren gleichermaßen von der Qualität der Menüs, aber auch von den angehenden Hotel- und Restaurantfachleuten begeistert, die das Essen fachkundig auftrugen und präsentierten. "Dieser Wettbewerb zeigt uns, dass die jungen Talente aus der Gastronomie bei uns in der Region Hannover eine hochwertige Ausbildung genießen", sagte die stellvertretende Regionspräsidentin Petra Rudszuck und überreichte den Gewinnern ihre Preise. "Ohne den unermüdlichen Einsatz von Auszubildenden, Ausbildungsbetrieben und den Lehrkräften an unseren Berufsbildenden Schulen sind solche Erfolge nicht möglich", dankte Rudszuck den Anwesenden. Nadine Ziegler, stellvertretende Leiterin der BBS 2, lobte alle Teilnehmenden: "Nach zwei Jahren coronabedingter Pause freue ich mich, dass unsere Auszubildenden in diesem Jahr wieder ihre Kreativität und ihr Können unter Beweis gestellt haben." Der Preis des Präsidenten der Region Hannover ist von überregionaler Bedeutung: Die Erstplatzierten sind für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften qualifiziert, bei denen die Schüler der BBS2 regelmäßig erfolgreich sind. Der nächste Wettbewerb findet im März 2023 in Osnabrück statt. Die Landessieger wiederum nehmen an den Deutschen Meisterschaften teil. Beim Wettbewerb der angehenden Köche war Kreativität und Können gefragt: Drei Stunden hatten sie Zeit, um aus den vorgegebenen Zutaten ein Drei-Gänge-Menü zu kreieren. Für die Vorspeise waren Pilze die einzige Pflichtkomponente. Die Hauptkomponente des Hauptganges war Rehkeule, dazu konnte der kulinarische Nachwuchs mit Rotkohl, Rosenkohl, Möhren, Maronen, Wirsing, Kürbis und Jus arbeiten. Für das Dessert mussten die angehenden Köche Apfel, Orangen und Quark verwenden. Die Restaurant- und Hotelfachleute traten im Team an. Zu ihren Aufgaben gehörte es unter anderem, die Gäste zu beraten, die Getränke zu servieren und am Tisch Speisen vorzulegen. Anspruchsvoll war auch der Wettbewerb der Hotelkaufleute und der Fachleute für Systemgastronomie. Die Auszubildenden mussten unter anderem ein umfangreiches Marketingkonzept erstellen und der kritischen Jury vorstellen. Alle hatten zudem einen schriftlichen Test zu bestehen. Im Wettbewerb der Köche gewann Jan-Luca Hatesuer, dicht gefolgt von Franziska Wendt auf dem zweiten Platz. Die 20-jährige lernt im Essenszeit GmbH in Hannover und zauberte den Gästen ein Drei-Gänge-Menü aus Pilz-Teigmützen mit Möhren-Walnussmus und Parmesansauce, einem Duett von der Rehkeule in Maronenjus mit Kürbisgnocchi und zum Dessert ein Orangenparfait mit Topfencreme und gebackenen Apfelspalten. Auf den dritten Platz kochte sich der 19-Jährige Marvin Erhardt. Er macht seine



**Die Gewinner beim "Preis des Präsidenten" mit der stellvertretenden Regionspräsidentin Petra Rudszuck (rechts) und Nadine Ziegler, stellvertretende Leiterin der BBS 2 (links). Region Hannover, Nina-Sandra Graf**

Ausbildung im Restaurant Der Gartensaal in Hannover. Auf seiner Menükarte standen eine Pilztorte mit Feldsalat und Walnussvinaigrette, zum Hauptgang eine rosa gebratene Rehkeule in Preiselbeersauce mit Kartoffelplätzchen und zum Dessert eine Quarkschnitte mit Nougat-Orangeneis auf einem Himbeerspiegel. Den besten Service in der Kategorie Restaurantfachmann/-frau erbrachte Sarina Dietrich. Die 21-Jährige lernt im Lindenblatt in Hannover. Den zweiten Platz belegte Saskia Taija (22) Systemans aus der Lieblingsbar in Hannover. Ihr Kollege Milon Gotthardt (24) landete auf dem dritten Platz. In der Kategorie Hotelfachmann/-frau landete die 21-jährige Katharina Marx auf Platz 1, Auszubildende im Maritim Airport Hotel in Hannover, dicht gefolgt von Laura-Joyce Armgardt (21), die im Prizeotel-Hannover-City lernt. Den dritten Platz holte sich Thanh Van Hoang, 21 Jahre alt. Sie absolviert ihre Ausbildung im Kastens Hotel Luisenhof in Hannover. Auch die Auszubildenden der Kategorie Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie begeisterten beim Preis des Präsidenten: Clara-Sophie Walter (24) sicherte sich den ersten Platz; sie lernt in der L'Osteria Hannover. Den zweiten Platz erreichte die 25-jährige Saskia Lutter, die ihre Ausbildung bei Aramark VGH, Hannover absolviert. Den dritten Platz machte Anika Semmler (18) von der VW Aktiengesellschaft Berufsausbildung. Bei den Auszubildenden der Kategorie Hotelkaufmann/-frau setzte sich Cedric Heinze durch. Der 20-Jährige absolviert seine Ausbildung im Hotel Strandperle in Cuxhaven. Philene Ensink belegte den zweiten Platz; ihr Ausbildungsbetrieb ist das Jagdhaus Eiden in Bad Zwischenahn. Auf dem dritten Platz landete ihr Kollege Janes Törck (22).