



<https://biz.ii/2kfw>

CHARLOTTE STEINER IST DER BESTE NACHWUCHSKÖCHIN IN DER REGION

Veröffentlicht am 18.11.2023 um 18:10 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Klassisch und doch kreativ-innovativ. Der 44. Preis des Präsidenten der Region Hannover stand in diesem Jahr unter dem Motto "Klassik Open Air." Gaumenfreuden aus Hokkaidokürbis, Ziegenfrischkäse, Kalbsoberschale, Kartoffeln, Rote Beete und Schwarzwurzel bereiteten die teilnehmenden Nachwuchsköche zu einem feinen Dreigang-Menü zu. Hervorragend serviert von den Restaurantfachleuten, die sich um das Wohl der Gäste am Tisch kümmerten. Nach vielen Stunden Arbeit vor und hinter den Kulissen stand fest: Charlotte Steiner ist die beste Köchin der Region Hannover. Sie überzeugte mit ihren Ziegenkäse-Kürbis-Ravioli, einer in sous vide gegarten Kalbsroulade und einem feinen Apfel-Birnenragout zum Nachtisch. Ihre Ausbildung absolviert sie bei Gasthaus Müller in Barsinghausen. Die Jury und die geladenen Gäste waren gleichermaßen von der Qualität der Menüs, aber auch von den angehenden



Das gesamte Team der Kochkünstler gemeinsam mit Petra Rudsuck, stellvertretende Regionspräsidentin (links) und BBS2-Schulleiterin Nadine Ziegler (2. von links).

Hotel- und Restaurantfachleuten begeistert, die das Essen fachkundig auftrugen und präsentierten. "Was die Nachwuchskräfte der BBS 2 hier Jahr für Jahr auftischen, spricht für sich. Wir sind sehr stolz, dass wir eine hochwertige Ausbildung anbieten können, die junge Talente in aus der Gastronomie fördert", sagt die stellvertretende Regionspräsidentin Petra Rudsuck. "Die Gastro-Branche braucht dringend guten Nachwuchs – wir alle profitieren davon. Daher gilt mein Dank auch den Lehrkräften der Berufsbildenden Schulen, die die SchülerInnen immer wieder motivieren und anleiten." Nadine Ziegler, stellvertretende Leiterin der BBS 2, lobte alle Teilnehmenden: "Ich bin absolut begeistert von den Leistungen. Natürlich kann am Ende immer nur eine/r gewinnen – in diesem Wettbewerb haben dennoch alle Auszubildenden gezeigt, was in ihnen steckt. Den Teilnehmenden hier gehört die gastronomische Zukunft." 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 April 2024 in Osnabrück statt. Die Landessieger wiederum nehmen an den Deutschen Meisterschaften teil. Beim Wettbewerb der angehenden Köche war Kreativität und Können gefragt: Vier Stunden hatten sie Zeit, um aus den vorgegebenen Zutaten ein Drei-Gänge-Menü für zehn Personen zu kreieren. Für die Vorspeise war der Hokkaidokürbis sowie der Ziegenfrischkäse als Pflichtkomponente gesetzt. Die Hauptkomponenten des Hauptganges waren Kalbsoberschale und Kartoffeln, dazu konnte der kulinarische Nachwuchs mit Wirsingkohl, Rote Beete, Schwarzwurzel, Steckrübe, Dörrobst, Kalbsknochen und Jus experimentieren. Für das Dessert waren die Zutaten Birne, Apfel, Zwetschgen und Quark vorgegeben. Im Wettbewerb der Köche gewann Charlotte Steiner (21). Die 21-Jährige überzeugte mit der Vorspeise "Zweierlei vom Kürbis und der Ziege, einer Kalbsroulade mit Balsamico-Thymian Jus, gegartem Brokkoli und Steckrübencreme sowie Quarkpannacotta, Zwetschgensorbet und Apfel-Birnenragout zur Nachspeise. Ihre Ausbildung macht sie im Gasthaus Müller in Barsinghausen. Platz 2 ging an Nick Plohnke (20) von der HDI AG. Den dritten Platz errang Mats Böhm (21) vom Gasthaus Lege in Burgwedel. Den besten Service in der Kategorie Restaurantfachmann/-frau erbrachte Dominik Paech (21) vom Marché Mövenpick Restaurant. Platz zwei belegte Alex Rausch (22) vom HeimW vor Victoria Senso Marwa (28) vom Central-Hotel Kaiserhof. In der Kategorie Hotelfachmann/-frau gewann Ruben Sacht (22) vom Maritim Airport Hotel in Langenhagen. Er ließ Dominik Nimptsch (22) vom Hotel Luisenhof und Lucy Luana Unger (23) vom Mercure Hotel Hannover-Mitte hinter sich.