

### **53. Bremer Silberner Schlüssel**

Am 09.11.17 fand die 53. Jugendmeisterschaft – der Silberne Schlüssel – des Koch-Clubs Bremen e. V. im Schulzentrum am Rübekamp statt.

Neun von 22 Kochauszubildenden des 2. und 3. Ausbildungsjahres qualifizierten sich in einem Vorentscheid, um am praktischen Wettbewerbstag eine hochwertige Speisenfolge mit drei Gängen zu kreieren.

Für den Wettbewerb haben sich qualifiziert:

Eike Dederke (Atlantic Hotel Universum)

Lukas Thelen (Dorint Park Hotel)

Thorben Dings (Dorint Park Hotel)

Angelo Wittek (Hotel Landgut Horn)

Celina Kastell (Bootshaus Achim)

Joe-Ann Wagener (Grashoff)

Henrik Rohde (Maritim Hotel)

Jannik Weiß (Hotel Munte)

Reshma Gurung (Pades Restaurant)

Bis auf die Hauptkomponenten wussten die Teilnehmer nicht, was sie erwarten würde. Am Wettbewerbstag wurde den neun Kochauszubildenden dann der Zusatzwarenkorb präsentiert. Im Anschluss wurde eifrig überlegt und interessante 3-Gang-Menüs geplant.

Die unterschiedlichen, teils klassischen teils experimentierfreudigen Variationen, die durch denselben Warenkorb geschaffen wurden, zeigten das kreative Potential der neun Kandidaten.

Um 13:00 Uhr war es dann endlich soweit und der praktische Wettbewerb begann.

Eine Neuerung im Wettbewerbsverlauf des Silbernen Schlüssels ist, dass diesmal die neun Teilnehmer von zwei Juryteams bewertet wurden.

Die Juroren des Juryteams A bewerteten die Auszubildenden hinsichtlich ihrer Arbeitstechniken, der Hygiene und des Zeitmanagements.

Nach knapp fünf Stunden begann dann die Jury B – die Sensorikjury – ihre Arbeit. Neben der Anrichteweise konnten die jungen Kochauszubildenden hier mit dem Geschmack und der passenden Produktkonsistenz punkten.

Nachdem die Kandidaten – geschafft und zugleich erleichtert und glücklich, alles überstanden zu haben – die Desserts für die geladenen Gäste angerichtet hatten, folgten bis zur Siegerehrung die „wenig geliebten“ Aufräumarbeiten.

Die Anspannung vor der Siegerehrung war fühlbar. Vorab würdigte Herr Horn, Schulleiter des SZ Rübekamp, das Engagement und die Kreativität der angehenden Köche, den Einsatz der Praxiskollegen und der vielen Helfer und übergab an Herrn Himmelskamp, Präsident des Koch-Clubs Bremen e. V.

Dieser stellte vor der Siegerehrung die Auszubildenden vor, sodass die geladenen Gäste ein Bild von den angehenden Köchen bekamen.

Herr Himmelskamp führte die Siegerehrung durch und startete mit den vierten Plätzen, bis die Sieger aufgerufen wurden. Für alle Teilnehmer warteten natürlich zahlreiche Gewinne und eine Urkunde.

Die Sieger sind:

1. Platz: Herr Henrik Rohde (Maritim Hotel)
2. Platz: Frau Reshma Gurung (Pades Restaurant)
3. Platz: Herr Lukas Thelen (Dorint Park Hotel)

Nach der Siegerehrung endete der Tag mit einem Gruppenfoto und die Neun haben noch mit den Jurymitgliedern, den Gästen und Praxislehrern gefachsimpelt.

Das Siegermenü von Henrik Rohde:

**Kabeljaupraline auf Rote Beete Carpaccio mit Senf-Dill-Dressing und Walnusskrokant**

\*\*\*

**Rosa gebratene Entenbrust und Enten-Geflügelherzenroulade mit Orangenjus, karamellisiertem Spitzkohl und Mandel-Kartoffelpüree**

\*\*\*

**Rotweinbirne mit Tonkabohneneis, Zitrusfrüchteespuma und Kakaocrumble**

Ein großer und herzlicher Dank geht an die Auszubildenden, die sich dieser Aufgabe gestellt haben und an die vielen ehrenamtlich Tätigen wie Juroren und Organisatoren sowie auch an die Sponsoren – ohne sie alle wäre dieser Wettbewerb schlichtweg nicht möglich.



Bilder vom Wettbewerb



