

## Erfolg als Teamleistung von Koch, Fleischer & Kellner

**Hamburg:** Der Kochklub Gastronom Hamburg, Delta Fleisch und die Gewerbeschule G 11 veranstalteten den dritten Jugendwettbewerb um den Delta-Cup

Wie sich die Arbeiten von Koch, Fleischer und Kellner in der Praxis ergänzen, zeigten neun Azubi-Teams aus den gastronomischen Berufen Koch/Köchin, Restaurantfachfrau/-mann, Hotelfachfrau/-mann, Systemgastronom/-in, Fleischer/-in im gemeinsamen Wettbewerb von Kochklub Gastronom Hamburg, Gewerbeschule G 11 und Delta Fleisch. Die Teams verwöhnten jeweils acht geladene Ehrengäste kulinarisch. Unter dem Motto „Wintermärchen“ war ein Vier-Gang-Menü aus dem Warenkorb mit den Hauptkomponenten Wachteln (Vorspeise), Wolfsbarsch (Zwischengang), Lammnackten (Hauptgang) und Birne, Kuvertüre und Kumquats

(Dessert) gefordert. Eine Käseauswahl vom Brett mit kompetenter Erklärung durch den Service rundete das Angebot ab.

Das Siegerteam mit Maximilian Kessler (Koch im Atlantic Hotel, Hamburg), Julian Kipfmüller (Koch im Louis C. Jacob, Hamburg), Cristina Frevert (Hotelfachfrau im Atlantic Hotel, Hamburg), Carolin Marks (Restaurantfachfrau im Atlantic Hotel, Hamburg) sowie Chris Willhoeft (Fleischerinnung Hamburg) nahm den Delta-Cup - einen riesigen Wanderpokal, in den die Namen der Sieger eingraviert sind - sowie Medaillen, Urkunden und den Ehrenpreis entgegen. „Es ist span-



nend zu sehen und zu bewerten, wie die einzelnen Teams die Stärken des Auszubildenden einer jeweiligen Berufsgruppe einsetzen und der Gesamtaufgabe dienlich machen“, sagt Ulrich Schäfermeyer, Hauptinitiator des Wettbewerbs und erster Jugendwart im Kochklubs Gastronom Hamburg. Heinrich Höper von Delta-Fleisch sprach sich dafür aus, diesen erfolgreichen Wettbewerb auch weiterhin jährlich in der Gewerbeschule auszutragen. ●