

Jugendwettbewerb der Gastronomie

Ratisbona-Spieß Koch/Köchin

Josef-Triltsch-Wanderpokal Hotelfach

Diesen Wettbewerb veranstaltet die Städtische Berufsschule II gemeinsam mit dem Club der Köche Ratisbona e.V. und dem Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister e.V. für die Lehrlinge im 3. Ausbildungsjahr.

Um sich für dieses Finale zu qualifizieren, mussten sich die Auszubildenden in einer Vorausscheidung einem schriftlichen Test unterziehen.

Ein besonderer Dank gilt daher allen Unterstützern und Förderern, die diesen besonderen Wettbewerb ermöglichen.
Ein herzliches Dankeschön gebührt den Organisatoren, den Ehrenamtlichen und den Sponsoren.

Gastgeber

Städtische Berufsschule II Regensburg

Matthias Holzapfel
Studiendirektor

Hubert Herdegen
Fachoberlehrer / Küchenmeister

Maria-Luise Pirzer-Wagner
Fachlehrerin / Hotelmeisterin

Michaela Brümmer-Dauer
Fachoberlehrerin / Hotelbetriebswirtin

Ausrichter

Verband der Servicefachkräfte Restaurant- und Hotelmeister e.V.



Ines Büchelberger
1. Vorsitzende

Georg Lehner
Ehrenmitglied

Club der Köche Ratisbona e.V.



Martin Seitel
1. Vorsitzender
Küchenmeister

Klaus Huber
Ehrenpräsident
Küchenmeister

Städtische Berufsschule II Stadt Regensburg

Städtische Berufsschule II



Maria Köberl-Nowotny
Oberstudiendirektorin

Matthias Holzapfel
Studiendirektor

Wettbewerbsinhalte für das Hotelfach

Theoretischer Test

- Schriftliche Fachfragen (Frau StRin Julia Drexler)

Praktischer Test

- Fachbezogene Warenerkennung (Frau OStRin Bernadette Feihl)
- Lösung einer Fidelio-Aufgabe
- Erstellen einer Tischdekoration inkl. Mundservietten
- Erstellen eines Blumengestecks
- Weißweinservice
- Anwenden von klassischen Serviertechniken

Teilnehmer

Platz	Nr	Hotelfach	Ausbildungsbetrieb
	1	Ehrensberger Katharina	Winkler Bräu / Lengenfeld
	2	Greß Ramona	Best Western Premier / Regensburg
	3	Randall Rebecca	Hotel am See / Neutraubling
	4	Tran Thi Thu Trang	Park Inn Radisson / Neumarkt
	5	Weiß Anna-Lena	Sorat / Regensburg

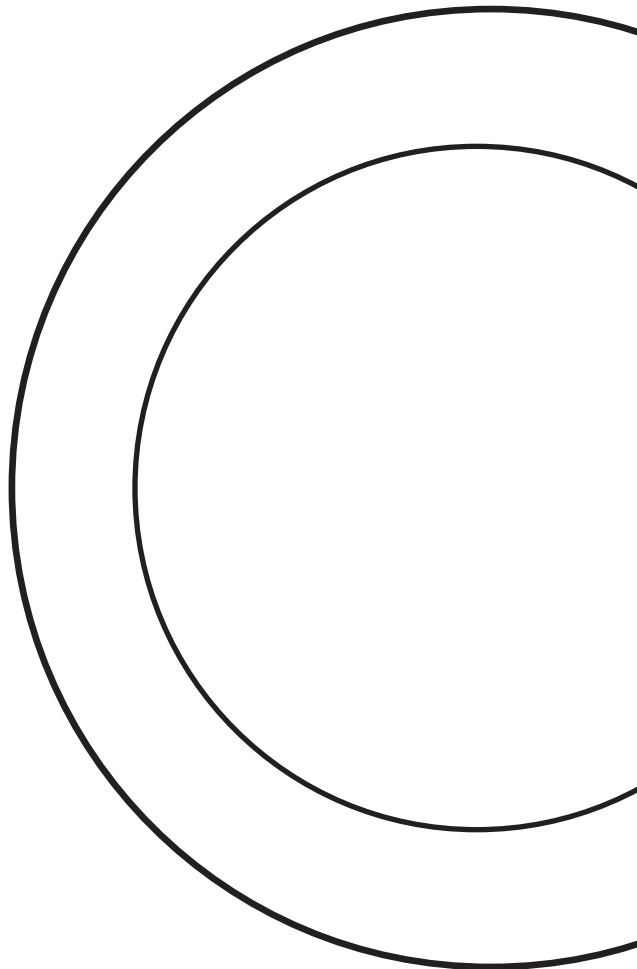
Prüfungsausschuss Hotelfach

Robert Birnbaumer
Sorat Inselhotel

Ines Büschelberger
Mercure Hotel

Klaus Kaap
Avia Hotel

Schuster Julia
Achat Premium Hotel



Getränkekarte



Cocktail „Fasching“

Mangosaft, Ananassaft, Orangensaft,
Grenadine, Weißer Rum

Sekt

Mumm & Co. Jahrgangssekt Rosé Dry

2018er Y Riesling Alte Reben

Erste Lage, trocken
Deutscher Qualitätswein
Lorcher Schlossberg
Rheingau

2016er Y Noir Réserve

Rotwein Cuvée - Großes Holzfass, trocken
Pinot Noir, St. Laurent, Dunkelfelder,
Dornfelder, Merlot
Deutscher Qualitätswein
Pfalz

Bier

der Brauerei Kneitingen

Alkoholfreie Getränke

Labertaler Bio Naturell und Labertaler Bio Classic
Hey Dude, Eistee Zitrone
Gewara-Bali, Curcuma Tamarind Limonade
Gewara-Hawaii, Guave Coconut Limonade

Kaffee und Espresso

Wettkampfvorgaben für die Köchin / den Koch

Die Auszubildenden des 3. Lehrjahres qualifizierten sich durch einen schriftlichen Test mit Fachfragen um das Berufsbild des Kochs, der an der Berufsschule abgehalten wurde (Herr StR Peter Namislo). 10 Köche/innen mit der besten Punktzahl nehmen am praktischen Wettbewerb teil. Aus einem vorgegebenen Warenkorb muss der Teilnehmer ein 4-Gang-Menü zusammenstellen. Das Menü muss für 6 Personen innerhalb von 6 Stunden am Wettkampftag zubereitet werden.

Die Vorgaben sind:

Suppe nach freier Wahl

mit Einlage aus dem allgemeinen Warenkorb

Warmes Zwischengericht

18 St Argentinische Rotgarnelen (Wildfang)
10g – 20g Curry

Hauptgang mit Soße, 2 Gemüsebeilagen, 1 Sättigungsbeilage

1 St Kalbhinterhaxe
300g Kalbsrücken
1 kg Kalbsknochen
30g Tomatenmark

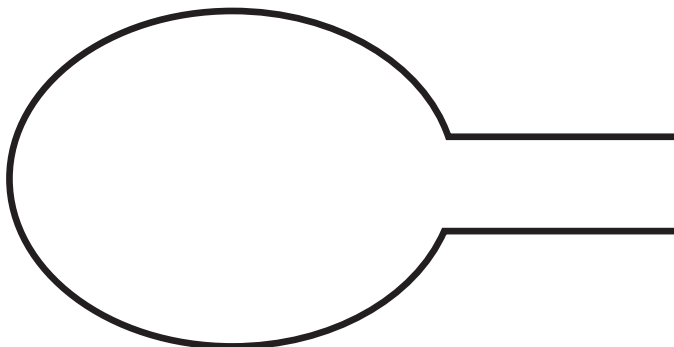
Dessert

3 St Orangen
300g Nougat
2 St Eier
300g Maronen geschält und gekocht



Teilnehmer

Platz	Nr	Köche	Ausbildungsbetrieb
	1	Braun, Emma	Feuerwehrschnule / Regensburg
	2	Capiello, Angela	La Villetta / Regensburg
	3	Gueinzins, Johannes	Siemens / Regensburg
	4	Haagen, Nico	Siemens / Regensburg
	5	Knechtel, Lucas	Kolpinghaus / Regensburg
	6	Pfann, Alexander	Winkler Bräu / Lengenfeld
	7	Safari, Zaman	AVIA-Hotel / Regensburg
	8	Stocker, Lorenz	Gasthaus Zirngibl / Bad Abbach
	9	von Fabeck, Clemens	Meier ein Lokal / Regensburg
	10	Sterl, Moritz	Forsters Posthotel / Donaustauf
	11	Langer, Josef	Libertas Atrium / Regensburg
	12	Backes, Leon	Infineon / Regensburg



Prüfungsausschuss Köchin/Koch

Klaus Huber (Vorsitz)
Küchenmeister

Rudolf Rösch
Küchenmeister

Bernhard Schmidt
Küchenmeister

Richard Held
Küchenmeister

Udo Haug
Küchenmeister



Menüs

1

Petersilienwurzelcremesuppe
mit Petersilienklößchen
und Petersilienwurzelstroh

★★★

Spieß von Argentinischer Rotgarnele,
Perlgraupen-Linsen-Risotto
und Curry-Espuma

★★★

Zweierlei vom Kalb,
dazu gebratener Fenchel,
Rote-Beete-Püree und Bandnudeln

★★★

Komposition von Nougat, Maronen
und Orange

2

Kartoffelsuppe
mit Croutons und Lauch

★★★

Gebratene Rotgarnelen
mit Curry-Schaum auf Risotto

★★★

Zweierlei vom Kalb
mit Spitzkohl-Lauchgemüse
und Bandnudeln

★★★

Nougat-Profiteroles mit
karamellisierten Orangen und Maronen

3

Rote Linsensuppe mit
glasiertem Schweinebauch

★★★

Garnelen mit Weißweinschaum, Fen-
chel und Rote Beete, dazu Currynudeln

★★★

Zweierlei vom Kalb mit Kalbsjus,
Schalotten, Spitzkohl
und Kartoffeln

★★★

Maronensoufflé
mit Nougat und Orange

4

Petersilienwurzelsuppe
mit Schinkenschöberl

★★★

Gebratene Garnelen
auf lauwarmem Linsensalat

★★★

Kalbsrücken, gebraten an Kalbsjus mit
glasierten Karotten und Rahmwirsing,
dazu gefüllte Kalbsravioli

★★★

Rohrnudeln mit Maronen-Nougat-
mousse gefüllt
und marinierten Orangenfilets

5

Rote-Beete-Suppe
mit Meerrettichnocke und
Limettenschaum

★★★

Garnelen-Fenchel-Salat mit Currysauce
und Himbeervinaigrette

★★★

Zweierlei vom Kalb
mit Rahmspitzkohl, Champignons
und Pommes Dauphine

★★★

Nougatmuffin mit Maroneneis,
Orangengelee und Kaffee-Espuma

6

Petersilienwurzelsuppe
mit Petersilienwurzelchips

★★★

Linsen-Apfelsalat
mit Rotgarnelen und Curryschaum

★★★

Zweierlei vom Kalb
(geschmorte Haxe und rosa gebratener
Rücken) mit dunkler Kalbssauce
auf Selleriepüree, gedünstetem Wirsing
und Herzoginkartoffeln

★★★

Nougateis auf Maronenpüree
mit Gewürzorange

7

Fenchelcremesuppe
mit Minzsahne

★★★

Gebratene Rotschwanzgarnelen
auf Spitzkohl und gerösteten
Mandelblättern

★★★

Geschmorte Kalbshaxe und Kalbsröll-
chen auf Karotten-Petersilienwurz-
elgemüse und Schupfnudeln

★★★

Maronenparfait auf Gewürzorange
mit Nougatpfannkuchen

8

Rote-Beete-Cremesuppe
mit Quarkknockerl

★★★

Gebackene Rotgarnele auf Linsencurry

★★★

Zweierlei vom Kalb, Rotweinsauce mit
glasiertem Fenchel, Petersilienwurz-
elcreme und Tomaten-Graupen-Risotto

★★★

Orangentarte, Nougatparfait
und Maronenmousse

9

Petersilienwurzelsuppe
mit Rote-Beete-Schaum

★★★

Argentinische Rotgarnelen mit Curry-
sauce an Gemüsebrunoise,
geschmolzenen Tomaten und
Perlgraupen

★★★

Kalbstrücken sous vide gegart
und Kalbshaxe mit Kürbiskernbrotfü-
llung, glasierte Karotten, Champignons,
dazu Kartoffel-Parmesan-Stampf

★★★

Nougatparfait mit karamellisierten
Honigmaronen und Orangenfilets

10

Rote-Beete-Cremesuppe
mit Grießknockerl
und Meerrettich

★★★

Sautierte Rotgarnelen in Curryschaum
mit Fenchelgemüse und Kräuterrisotto

★★★

Gratinertes Kalbsrückenmedaillon
und geschmorte Kalbshaxe an Scha-
lotten-Senf-Sauce mit Rahmwirsing,
gebratenen Petersilienwurzeln und
Serviettenknödel

★★★

Maronenparfait mit Nougatschaum an
Orangenragout und Knusperblatt

11

Petersilienwurzelsuppe
mit Parmeschöberl

★★★

gebratene Argentinische Rotgarnelen
mit Currysauce auf Tomatenbeet

★★★

Duett von der geschmorten Kalbshaxe
und Kalbsrücken in Wildkräutersauce,
dazu Fenchel-Karotten-Gemüse
und Kartoffelgratin

★★★

Nougattörtchen mit karamellisierten
Maronen und Orangenfilets

12

Petersiliencremesuppe

★★★

Argentinische Rotgarnelen mit
Tomaten-Curry

★★★

Geschmorte Kalbshaxe und
Kalbsragout mit Fenchelgemüse,
Butterspätzle und Rote-Beete-Salat

★★★

Maronentörtchen

