

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.



Jara Wölfl
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 (StR Julia Drexler)

Praktischer Test

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

Teilnehmende

Platz	Nr	Hotelfach	Ausbildungsbetrieb
	1	Holzer, Marianne	Hotel Held / Irl Regensburg
	2	Ludwig, Alice	Roter Hahn / Regensburg
	3	Martin, Veronika	Achat Plaza Hotel / Regensburg
	4	Hinterwimmer, Lena	Achat Plaza Hotel / Regensburg
	5	Oili, Maxima	Das Götzfried Hotel / Regensburg
		Kulig, Sabrina	Achat Premium Hotel / Regensburg
		Fischer, Phoebe	Green Spirit / Regensburg

Prüfungsausschuss

Hotelfach / Restaurantfach

Robert Birnbaumer, Hotelmeister
Hotel Includio Regensburg

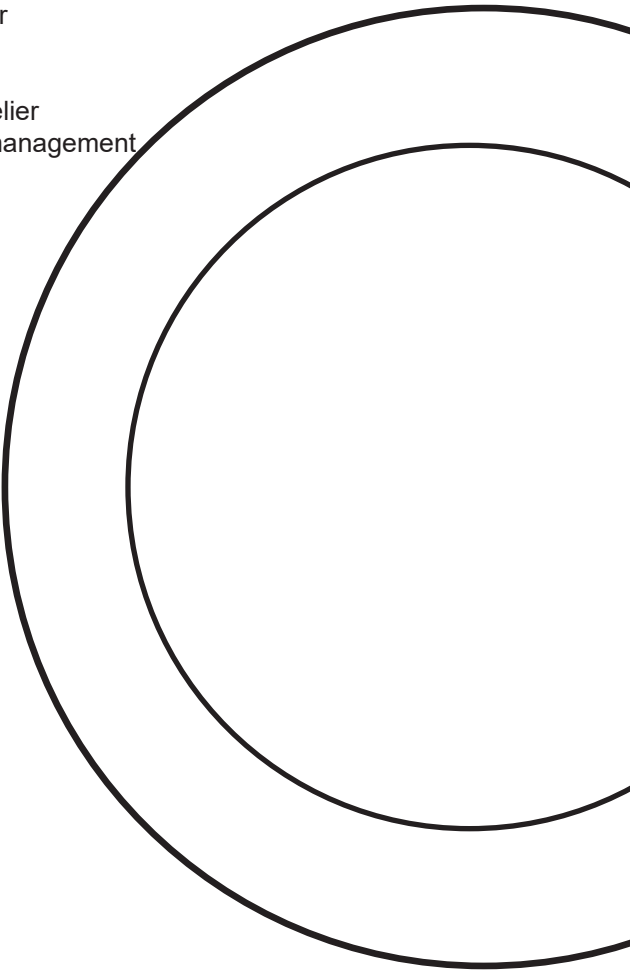
Daniela Hirner, Assistent Sommelier
Bachelor Tourismus Hotel Eventmanagement
Spitalgarten Regensburg

Klaus Kaap, Restaurantmeister
Avia Hotel Regensburg

Tatjana Laumert, Hotelfachfrau
Avia Hotel Regensburg

Julia Schuster, Hotelmeisterin
Achat Hotel im Park Regensburg

Jara Wölfl, Restaurantfachfrau
Restaurant Ontra Regensburg



Wettbewerbsinhalte für das Restaurantfach

Theoretischer Test

- Schriftliche Fachfragen (FOL Michaela Brümmer-Dauer)

Praktischer Test

- Fachbezogene Warenerkennung (OStRin Bernadette Feihl, StR Julia Drexler)
- Flambieren und Filetieren von Crêpes Normande
- Rotweinservice
- Eindecken des Wettbewerbsmenüs mit 4 Gängen nach Vorgabe
- Anwenden von klassischen Serviertechniken
- Schriftlich: Rezeptur und Ablaufplan des Flambierens von Crêpes Normande

Teilnehmende

Platz	Nr	Restaurantfach	Ausbildungsbetrieb
	1	Franziska Geltl	Restaurant Rothauscher´s / Neustadt an der Donau
	2	Tamam Nasrah	Kreutzer´s Restaurant / Regensburg
	3	Diego Cobos Bear	Orphee / Regensburg
	4	Kevin Celik	Spitalkeller / Regensburg
	5	Fabio Kriwanek	Restaurant Herrmann / Regensburg

Getränkekarte

Aperitif

Emilio Lustau Sherry
Fino Jarana
Oloroso Don Nuno
Moscatel Emilin

Wein

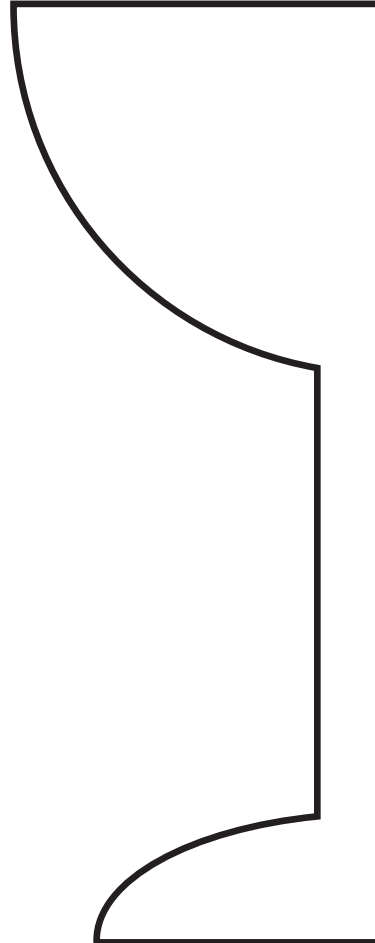
2021er Chardonnay & Weißburgunder
Deutscher Qualitätswein
Schlossmühlenhof, Rheinhessen
Kernobst/Nussig/Cremig/Finesse/Feine Säure

2020er Merlot Magna Vitis IGT
La Salute/Veneto, Italien
Rote Früchte/Leicht/Würzig/Aromatisch

Frizzante Brut BLACK LABEL
Weingut Sutto/Veneto, Italien
Steinobst/Frisch/feine Perlage

Bier und alkoholfreie Getränke
der Brauerei Bischofshof

Kaffee und Espresso



Prüfungsausschuss Köchin / Koch

Katharina Schwarz

Küchenmeisterin, Vorsitzende

Elisabeth Albrecht

Küchenmeisterin, Fachlehrerin

Klaus Huber

Küchenmeister, Konditor

Teilnehmende

Platz	Nr	Köchin / Koch	Ausbildungsbetrieb
	1	Fautz, Florian	Schwögler / Bad Abbach
	2	Härtl, Julius	Schwarzer Adler / Pfakofen
	3	Lehnert, Jasmin	Eisvogel / Bad Gögging
	4	Lell, Julia	Rechberger Hof / Beratzhausen
	5	Stumpf, Anton	ONTRA / Regensburg
	6	Becker, Lars	Das Götzfried Hotel / Regensburg

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 OStR Peter Namislo).

5 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 8 Personen innerhalb von 6 Stunden am Wettkampftag zubereitet werden.

Die Vorgaben sind:

Suppe nach freier Wahl

mit Einlage aus dem allgemeinen Warenkorb

Warmes Zwischengericht

2 Makrelen á ca. 500 g

Hauptgang mit Soße, 2 Gemüsebeilagen, 1 Sättigungsbeilage

2 Schweinefilet á ca. 600 g - 700 g

1 kg Kalbsknochen

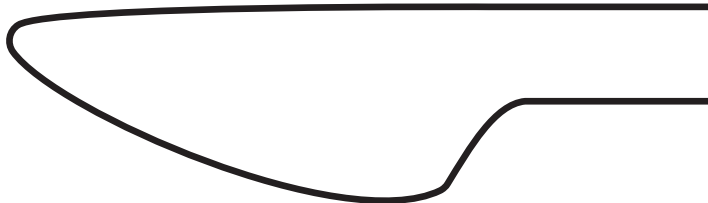
Tomatenmark

Dessert

Mehl

Ei

Zucker





Menüs

1

Sellerie-Apfelsuppe mit
Quark-Kräuternocken

★★★

Makrele mit
Estragonrisotto und
Sherryschaum

★★★

Schweinefilet im Speckmantel,
Rotweinsauce, Essigschalotte,
Kraut und Kartoffel-Karottenplätzchen

★★★

Duette von der Schokolademit
Himbeersorbet und Nougatine

3

französische Zwiebelsuppe
mit Parmesantoast

★★★

Gegrillte Makrele auf
cremigen Zitronennudeln

★★★

Tranchiertes Schweinefilet im
Speckmantel an Robertsauce
mit glasierten Karotten
und Rahmwirsing,

dazu Petersilienkartoffeln

★★★

Crêpe Suzette

2

Kartoffel-Lauchsuppe
mit Meerrettich-Klößchen

★★★

Zweierlei
von der Makrele
mit Spitzkohlgemüse

★★★

Schweinefilet im Brotmantel
mit Wirsingflan
und glasierten Karotten

★★★

Crepes Suzette
mit Orangen
und Sauerrahmeis

4

Schwarzwurzelsuppe
mit Mohnstangerl

★★★

Makrelenfilet in Limonen-
Chili-Butter gebraten,
dazu Spitzkohl „Kimchi Art“
und Curry-Couscous

★★★

Schweinefilet,
gefüllt mit Champignons,
Speck und Zwiebeln, dazu
Kalbsjus, Selleriepüree und Wirsing

★★★

Birnentörtchen

5 Schwarzwurzelcremesuppe
mit Meerrettichschaum,
dazu Schwarzwurzelchips
und Croûtons

★★★

Gebeizte Makrele an Sauerrahm,
Feldsalat, Birne und Speck

★★★

Gefülltes Schweinefilet an Senfsauce,
dazu glasierte Karotten,
Haselnusswirsing und
Bäckerinkartoffeln

★★★

Schokoladenbiskuit
mit Kokos und Himbeere

6 Kartoffelsuppe
mit geräuchertem Speck

★★★

Gebratenes Makrelenfilet
mit Parmesanschaum
auf Tomatenrisotto

★★★

Sous Vide-gegartes Schweinefilet
mit Portweinjus
auf Selleriemousseline,
sautierten Champignons und
karamellisierten Karotten

★★★

Ofenwarmer Schokoladenbrownie
mit Limettencreme
und Himbeersorbet

