

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 Auszubildenden 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

Michaela Brümmer-Dauer
Fachoberlehrerin / Hotelbetriebswirtin

Maria-Luise Pirzer-Wagner
Fachlehrerin / Hotelmeisterin

Elisabeth Albrecht-Radtke
Fachlehrerin / Küchenmeisterin

Ausrichter

Verband der Servicefachkräfte Restaurant- und Hotelmeister e.V.



Maria-Luise Pirzer-Wagner
Regionalleitung VSR Regensburg

Georg Lehner
Ehrenmitglied

Club der Köche Ratisbona e.V.



Martin Seitel
1. Vorsitzender
Küchenmeister

Peter Namislo
Schriftführer
Oberstudienrat

Klaus Huber
Ehrenpräsident
Küchenmeister

Elisabeth Albrecht-Radtke
Beirat Kochkunst
Fachlehrerin / Küchenmeisterin

Städtische Berufsschule II Stadt Regensburg

Städtische Berufsschule II



Maria Köberl-Nowotny
Oberstudiendirektorin

Matthias Holzapfel
Studiendirektor

Wettbewerbsinhalte für das Hotelfach

Theoretischer Test

- Schriftliche Fachfragen (FLin Maria-Luise Pirzer-Wagner)

Praktischer Test

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

Teilnehmende

Platz	Nr	Hotelfach	Ausbildungsbetrieb
	1	Wein Lena	Winkler Bräu / Lengenfeld
	2	Noll Tiffany	Green Spirit / Regensburg
	3	Löns Kiran	Sorat Hotel / Regensburg
	4	Ye Mengru	Kolpinghaus / Regensburg
	5	Bayou Ali	Sorat Hotel / Regensburg
		Kuhn Nina	Almhof / Höhenberg

Prüfungsausschuss

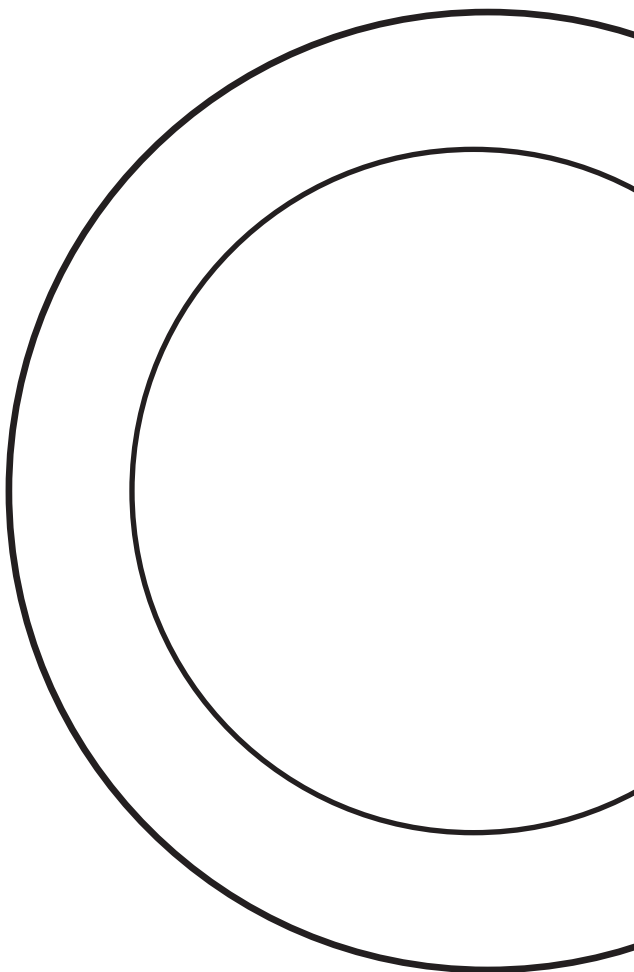
Hotelfach / Restaurantfach

Tatjana Laumert
Hotel AVIA

Klaus Kaap
Hotel AVIA

Robert Birnbaumer
Hotel Includio

Daniela Hirner
Spitalgarten



Wettbewerbsinhalte für das Restaurantfach

Theoretischer Test

- Schriftliche Fachfragen (FOLin Michaela Brümmer-Dauer)

Praktischer Test

- Fachbezogene Warenerkennung (OStRin Bernadette Feihl, StRin Veronika Dorner)
- Flambieren von Crêpes Suzette
- Weißweinservice
- Eindecken des Wettbewerbsmenüs mit 4 Gängen nach Vorgabe
- Anwenden von klassischen Serviertechniken
- Schriftlich: Rezeptur und Ablaufplan des Flambierens von Crêpes Suzette

Teilnehmende

Platz	Nr	Restaurantfach	Ausbildungsbetrieb
	1	Eyermann Patrick	Hubertushöhe / Regensburg
	2	Tahiragin Haki	Taverne Korfu / Parsberg
	3	Justin Borgner	Restaurant Herrmann / Regensburg
	4	Luu Tuan Nghia	Kazoku / Regensburg
	5	Nguyen Thuy Linh	Kolpinghaus / Regensburg

Getränkekarte

Aperitif

Frühlingserwachen

Wein

2019er Salutaris Cuvée Weiß
Regensburger Landwein
Gartenamt Regensburg, Bayern

2019er Salutaris Müller-Thurgau
Regensburger Landwein
Gartenamt Regensburg, Bayern

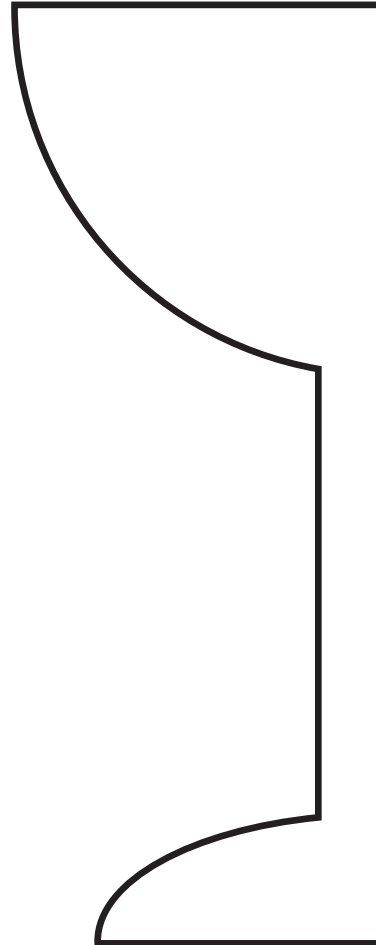
Bier und alkoholfreie Getränke

Bischofshof Bruckmandl

Alkoholfreie Getränke

Perlkrone Aqua
Perlkrone Cola-Mix
Lumo Bio-Limo Holunder Minze
Lumo Bio-Limo Himbeer Cranberry
Lumo Bio-Limo Orange
Lumo Bio-Limo Lemon
Lumo Bio-Limo Cola

Kaffee und Espresso



Prüfungsausschuss Köchin / Koch

Herr Klaus Huber

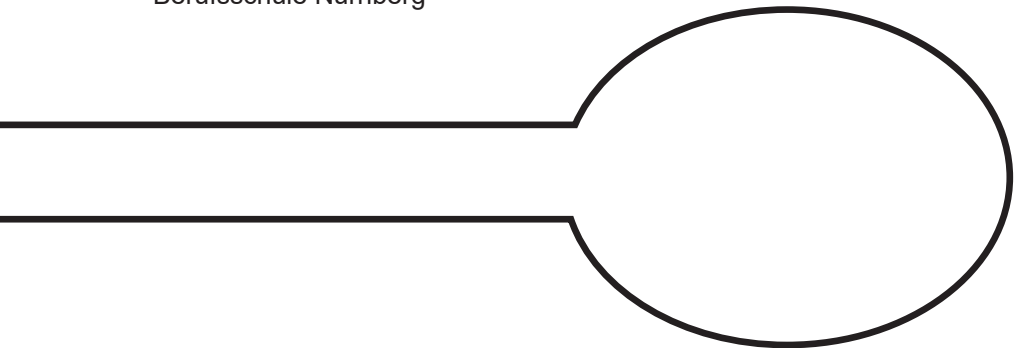
Ehrevorsitzender Club der Köche Ratisbona e.V.

Peter Grassmeier

Restaurant ONTRA

Ernst Faßnacht

Berufsschule Nürnberg



Teilnehmende

Platz	Nr	Köchin / Koch	Ausbildungsbetrieb
	1	Mainz, Benedikt	Kuchlbauer / Abensberg
	2	Horsch, Johannes	Posthotel / Donaustauf
	3	Jehl, Julia	Eurest / Neutraubling
	4	Tischler, Felix	Dechbettener Hof / Regensburg
	5	Oranye, Amely	Kolpinghaus / 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

2l Rinderbrühe
300g Rinderwade
mit 2 Einlagen aus dem allgemeinen Warenkorb

Warmes Zwischengericht

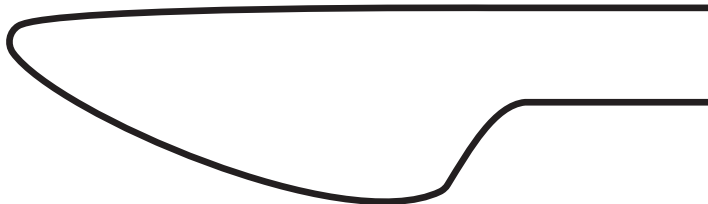
2kg Miesmuscheln

Hauptgang mit Soße, 2 Gemüsebeilagen, 1 Sättigungsbeilage

2 Maishähnchen

Dessert

4 Blutorange
300g Sahne
Eier





Menüs

1

Kräftige Consommé
mit Schinkenschöberl
und Parmesannocken

Miesmuschelrisotto
mit lauwarmem Fenchelsalat

Zweierlei vom Maishähnchen
mit Portweinjus
auf gebackenem Selleriepüree
und glasierten Karotten,
dazu Kartoffelsoufflé

Crème brûlée auf Blutorange ragout
mit weißem Schokoschaum

2

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsewürfeln,
Grießnocke und
Pfannkuchenstreifen

Miesmuscheln mit Weißweinschaum
auf Egerling-Risotto

Pochierte Maishähnchenroulade mit
Rosmarinjus,
dazu glasierte Karotten, Selleriepüree
und Kartoffelgratin

Dunkles Schokoladenmousse
auf Mandel-Crumble
mit Blutorange ragout

3

Rinderconsommé
mit zweierlei Nocken

Hausgemachte Tagliatelle
Miesmuschel-Tomatensugo
mit Basilikum

Zweierlei vom Maishähnchen:
Brust mit Wiener Semmelfüllung
Backendlkeule
mit Kräuter-Mie de Pain

Thymianjus, glasierte Karotten und
geschmorter Lauch im Speckmantel,
Buttriges Kartoffelpüree

Blutorange-Törtchen

4

Consommé
mit Schnittlauch,
Grießnocken
und Pfannkuchenstreifen

Miesmuscheln an
Tomatensoße und Pasta

Zweierlei vom Maishähnchen
Saltimbocca von der Brust
und Coq au vin aus der Keule
mit Karotten-Lauchgemüse
und Mousselin-Kartoffeln

Parfait von weißer Schokolade
mit marinierten Blutorange filets

5

Kraftbrühe
mit Grießnockerln
und Wurzelgemüse

Miesmuscheln mit Weißweinsauce
auf Butternudeln

Gefüllte Maispoularde
mit Geflügelrahmsauce,
glasierten Möhren und Püree
von heimischen Erdäpfeln

Biskuitroulade, Schokoladenmousse
Blutorangen, Himbeerspiegel

