

Wer deckt den raffiniertesten Tisch?

Beim »Gastronomiepreis 2011« für Oberbayern versetzen die Auszubildenden ihre Jury in großes Staunen



Freuen sich über ihre erste „Vorhürde“: Die Auszubildenden im Service-Bereich: (vorne v.l.) Vanessa Baupourdas, Verena Gärtner, Sophie Horn und Hannes Schmeling. Und mit ihnen unter anderem Gastro-Preisrichter Hans-Jürgen Hautmann (r.) und Günter Großegger (l. oben).

Starnberg – Sie haben sich ordentlich ins Zeug gelegt und mit Bravour die ihnen gestellten Aufgaben gelöst – trotz einer gehörigen Portion Lampenfieber. Und so freute sich denn auch Hans-Jürgen Hautmann, der mit verschiedenen Partnern den „Gastronomiepreis 2011“ veranstaltet, über einen gelungenen Abend und über viele zufriedene Azubis im Tutzinger Hof in Starnberg.

Unter dem Titel „Azubis im Rampenlicht“ hatte Hautmann gemeinsam mit dem Wirtepaar Eveline Ofner und Günter Großegger zu einem Fünf-Gänge-Menü in den Tutzinger Hof geladen. Während in der Küche die einzelnen Gerichte vorbereitet wurden, was auf einen Großbildschirm in den Gaststube übertragen wurde, waren Vanessa Baupourdas, Sophie Horn, Verena Gärtner und Hannes Schmeling (der übrigens mit der Boxlegende entfernt verwandt ist) damit beschäftigt, ihre Ti-



Ein schön dekoriertes Tisch lädt zum Verweilen...

sche – besser: ihre Tafeln – einzudecken. Mit viel Raffinesse und Liebe zum Detail, was ihnen vom geladenen Fachpublikum – bestehend aus Köchen, Hoteliers, Geschäftsführern von Brauereien und Gastro-Zulieferern – sodann attestiert wurde.

So machte eine Auszubildende ihre Liebe zu Afrika zum Thema

ihrer Tischdekoration, ein weiterer Tisch stimmte bereits auf die bevorstehende Weihnachtszeit ein und wieder eine andere Tafel entführte die Gäste in die Welt von Halloween.

Aber nicht nur eine phantasievolle Tischgestaltung galt es zu bewerten, sondern ebenfalls die logistischen Fähigkeiten der Auszubildenden, die bereits in ihren Häusern bedienen. Schaffen sie es, die jeweiligen Gänge in einem Schwung zu servieren? Sind die Gläser stets gefüllt? Oder stehen die Teller zu lange am Tisch? Ihrem Ausbildungsziel – perfekt und aufmerksam bedienen – sind die vier jungen Leute schon sehr nahe, wie man sich am Montagabend überzeugen konnte. Übrigens: Bei der Bewertung der Tische sollte es schließlich zu einer Patt-Situation kommen, zwei Deko-Ideen hatten es dem Publikum besonders angetan.

Bei den jungen Köchen – wie auch die angehenden Service-

kräften alle aus renommierten Häusern der Region – wird die Wahl ebenfalls nicht fallen. „Einen Azubi-Preis auf einem derart hohen Niveau, habe ich selten erlebt“, sagte Gastropreisrichter Hautmann. Dem Urteil schließen wir uns gerne an. Die Preisverleihung für die Köche findet am 14. November in Garmisch-Partenkirchen statt. po



... und ein gutes, leckeres Menü ohnehin. Fotos (3): Atlas/fkn