

Schwitzen für den Gaumenkitzel

Beim Inselepokal standen Nachwuchsköche und junge Servicekräfte im Wettbewerb

Von Christine Zilmer

Sassnitz. Liebe geht durch den Magen, heißt es. Und beim diesjährigen Inselepokal der Köche im Atrium des Regionalen Beruflichen Bildungszentrums in Sassnitz schien das zu stimmen. Denn der 24-jährige Spanier Pelayo Martin Alvarez vom IFA Ferienpark in Binz bekam als bester Nachwuchskoch den wohlverdienten Siegerkuss von seiner griechischen Freundin Spyridoula Vlasi, die mal eben bei den Service-Kräften als Zweitbeste in Erscheinung trat.

Die Juroren und Gäste waren Sonnabend von seinem Vier-Gänge-Menü gleichermaßen angetan: Zander-Quark-Mousse mit Jakobsmuschel-Zitronengelee mit Preiselbeerpesto, Wildsuppe mit gefüllten Nudeltaschen, Kalbsrücken rosa auf Shiitakepilzrahm mit Nocken von Broccoli-Püree und Knoblauchkartoffeln, Orangen-Schokoladenkuchen mit Sauerkirschbaiser an Vanille-Amaretto-Soße.

„Ich bin sehr stolz darauf, es geschafft zu haben“, sagte Alvarez. „Ich bin etwas überrascht, da ich das erste Mal mitgemacht habe.“ Der Spanier fühlt sich auf Rügen mittlerweile fast wie Zuhause, auch wenn es ihm im Winter zuweilen etwas zu beschaulich zugeht.

Sarah Lembke, Auszubildende des Travel Charme Kurhaus Binz und Siegerin im Servicebereich, bezauberte Jury und Publikum durch ihre Fachkenntnisse zu Wein und Spirituosen, auch ihr Äußeres und die Art und Form der Bedienung und Beratung wurden gelobt.

Sarah Lembke ist ebenfalls eine Zugewanderte. Vor drei Jahren kam sie von Berlin herüber. Jetzt macht sie sich mit ihrem Sieg auf Rügen sogar einen Namen: „Ich war so aufgeregt, aber wir haben uns gegenseitig unterstützt, von Konkurrenzkampf keine Spur.“

Die Mädchen aus dem Servicebereich standen bei den Gästen unentwegt im Fokus. Sie reichten Sekt



Die zweitbeste Servicekraft, Spyridoula Vlasi, küsst den besten Koch, Pelayo Martin Alvarez. Beide arbeiten im IFA Rügen Hotel.

FOTOS: CHRISTINE ZILMER

mit einer „zuckrig eingelegten Hibiskushüte“, begleiteten Ankommende zum Tisch, stellten Weine vor und fragten obligatorisch: „Hat es Ihnen geschmeckt?“ Etwas nervös aber sympathisch wurden Getränke nachgeschickt und sich nach dem Wohlbefinden der Gäste erkundigt.

Einblicke in die Küche bekamen die rund 50 Gäste an den sieben opulent gedeckten Rundtischen über einen großen Monitor im Atrium der Berufsschule. In der Küche

dampfte es ordentlich, es wurde geschnippelt, gekocht, gegart und garniert. Der 48-jährige Sassnitzer Ralf Günther, Vertreter einer Sponsorenfirma, probierte seine Wildkräftbrühe und stellte fest: „Die Suppe hätte etwas wärmer sein können und die Kellnerinnen sind sehr nervös. Das ist aber gut so. Schließlich sollen aus ihnen ja noch geschliffene Diamanten werden.“

Lucas Wüst, Sous Chef in „Omas Küche“ in Binz und seit zwei Jahren Mitglied im Verein der Köche

Rügen, half beim Wettbewerb gerne mit. „Das ist wirklich eine prima Idee und hilft auf der Suche nach Nachwuchskräften im Gastronomiebereich“, sagte der 27-Jährige.

Edeltraud Haase arbeitet seit 17 Jahren als Lehrerin in der Berufsschule in Sassnitz und war ob ihrer Schützlinge mächtig nervös. „Ich dachte zwischendurch, dass es eine kleine Katastrophe wird, aber wir haben unser Bestes gegeben“, sagte sie. „Die Situation eines Banketts wie an diesem Abend ist für

meine Azubis neu.“ Am Ende äußerten sich die sachkundigen Besucher. „Die Ästhetik im Anrichten des Menüs spielt für mich eine große Rolle“, sagte Isabel von Wersebe, Ärztin aus Bergen und Gast der Veranstaltung. Mauritz von Wersebe ergänzte: „Die Kombination der Lebensmittel war wirklich spannend, die Atmosphäre war gelöst und gut, trotz des hallenartigen Atriums der Berufsschule.“

Harald Golinsky, Vorsitzender des Vereins der Köche Rügen, verkündete die Gewinner, Landrat Ralf Drescher (CDU) als Schirmherr der Veranstaltung übergab die Preise. „Wir sind bestrebt, den Standort Sassnitz zu erhalten und appellieren einmal mehr an die Arbeitgeber der Region, Auszubildende einzustellen“, sagt der Landrat.

Die Besten bei den Köchen: 1. Platz, Pelayo Martin Alvarez vom IFA Rügen Hotel & Ferienpark Binz; 2. Platz, Alvaro Montes Cerro vom Hotel am Meer in Binz; 3. Platz, Henrike Bötter vom Hotel Seehotel Stralsund. **Die besten Servicekräfte:** 1. Platz, Sarah Lembke vom Travel Charme Kurhaus Binz; 2. Platz, Spyridoula Vlasi vom IFA Rügen Hotel & Ferienpark Binz und Platz 3, Anne Vatter vom Hotel Ostseeperle Glowe.



Servicekräfte (v.l.): Lisa Schicketanz, Anne Vatter, Sarah Lembke, Lehrerin Edeltraud Haase und Juliane Braun.



Die Suppe hätte etwas wärmer sein können, die Kellnerinnen sind nervös.

Ralf Günther, Sassnitz



Der Wettbewerb ist wirklich eine prima Idee und hilft auf der Suche nach Nachwuchskräften.

Lucas Wüst, Vizeküchenchef in Binz