

Der Masterchef Kochpokal in Bytów am 02.06.23

Die Koch-Auszubildenden Kadek Suryanigseh, Tim Duwe und Sebastian Pews der Klasse KOC 11 haben am 02.06.2023 am „Masterchef“ – Kochwettbewerb in unserer polnischen Partnerschule in Bytów teilgenommen.

Aufgabenstellung war, das Zubereiten eines eigenen, kreativen und fachlichen Gerichtes aus den frischen Forellen der regionalen Fischerei.

Im Vorfeld wurde ein Ausscheid unter, durch ihre guten Leistungen, qualifizierten Auszubildenden ausgetragen. In der Wettkampfwoche verletzte sich jedoch Arman Strohschein. Es musste schnell ein Ersatz gefunden werden, und so wurde Sebastian Pews nominiert.

Am 1. Juni begaben wir uns ins Abenteuer. Die Anreise fand mit dem PKW statt, da Lebensmittel und das benötigte Equipment mitgebracht werden sollten. Dort angekommen wurden wir sehr herzlich empfangen, aber es war leider schon zu spät für eine Begehung der Wettkampfstätte.

Am folgenden Tag trafen wir uns um 09.00 Uhr an der Schule und die Auszubildenden durften die Wettkampfstätte betreten. Als sie sich eingerichtet und mit den Gegebenheiten vertraut gemacht hatten, begrüßten der Landrat des Kreises und der Direktor der Schule Gäste, Wettkämpfer, Lehrer und Schüler. Unser Team trat gegen 5 heimische Wettkampfteams aus Bytów und Umgebung an.

Um 10.00 Uhr startete der Wettkampf und die Köchinnen und Köche wirbelten in den engen Verhältnissen der Küchenzeilen. Die wachsamten Augen der Juroren schauten dabei auf Arbeitsweisen und Entwicklungen.

Die Jury bestand aus renommierten Küchenchefs der Region, und 12.00 Uhr verkostete sie die zubereiteten Gerichte. Dabei wechselten sich bei ihnen Gaumen- und Augenschmaus mit eigenwilligen Geschmackskombinationen und kulinarischem Entwicklungspotential ab.

Im Anschluss zogen sie sich zur Beratung zurück und die aufgeregten Wettkampfteams sorgten in der Küche für „Klar Schiff“.

Die Ergebnisverkündung und die ausführlichen Erläuterungen gaben den Auszubildenden eine konstruktive Rückmeldung und viel Lob für die Speisen.

Am Ende konnte sich der Lokalmatador von der Bytówer Berufsschule vor der Partnerschule aus Lodz und unserem Team durchsetzen.

Die Auszubildenden hatten sehr viel Spaß und eine gehörige Portion Stress mit der ungewohnten Situation. Sie haben sehr viel über die unterschiedlichen Interpretationen von Aufgaben und Zubereitungsvariationen gelernt. Die Qualität der Speisen war von großem Ehrgeiz und Arbeiten unter Stress geprägt. Der Eindruck einer so nahen und doch kulturell andersartigen Stadt war für die Schüler und Schülerinnen sehr stark und die Gastfreundschaft der Polen ein Erlebnis.

Die Bilder von der Veranstaltung vermitteln einen kleinen Eindruck. Am Abend haben wir dann noch die schöne Stadt erkundet und uns am 3.6. wieder auf den Weg zurück nach Rügen gemacht.

Ich bin stolz auf unsere Köchin und Köche und freue mich auf die nächste Veranstaltung; und dies nach Möglichkeit dann in unserer Schule.

Danke und ein großes Lob an alle Schüler der Klasse KOC 11

Georg Steinbild; Klassenlehrer



Bytow:



Forellenfilet, Spinat-Pistazie
Tomaten-Senfsoße
Grünes Erbspürree,

Lodz:



geräucherte Forelle
Weißfischsauce
Spargel

Sassnitz:



gebratenes Forellenfilet
Buerre Blanc
Spargel und Zitronensauce
Gemüsebündel,
Kräuter-Kartoffelpüree