

REWE-Deutschlandpokal - Bayerische Ausscheidung

Ausscheidung für 2005 am 08./09.10.2004 in Nürnberg

Einige Fotos von Fred-D. Schöbel (Nürnberg) vom Wettbewerb



Regionalentscheidung in Nürnberg



Sieger mit Juroren und REWE-Vertriebsleiter



Die Preisträger:
3. Siegerin Verena Greimel von der Klinik Hartenberg,
Siegerin Claudia Beßler, Betriebscasino der Firma Staedtler,
2. Sieger Matthias Kirchner vom Steigenberger Kurhaushotel in Bad
Kissingen



"Feines aus Neptuns Reich" der Nürnberger Siegerin Claudia Beßler



Siegerin Claudia Beßler

Wettstreit am Herd

Nürnberger Nachwuchsköchin siegreich Fingerfertigkeit unter Begutachtung



Traditionell messen sich Azubis beim Rewe-Wanderpokal F.: Weigert

NÜRNBERG Wer sich an Heilbuttgalantine, Algendip oder Eisweingelee schon selbst einmal probiert hat, weiß, warum die Nachwuchsköche viele Monate üben, bevor sie sich dem Wettstreit um den traditionellen Wanderpokal des Rewe Großverbraucher-Service stellen. Siegreich war gestern die Nürnbergerin Claudia Beßler, Auszubildende im Betriebscasino der Firma Staedtler, mit ihrer Kreation „Feines aus Neptuns Reich“. Mit der Konkurrenz will die Firma Rewe gemeinsam mit Berufsschulen und Köche-Vereinen den Gastronomie-Nachwuchs fordern und fördern.

Sieg mit einer Schauplatte von Plattfischen

Die monatelange Vorbereitung der Auszubildenden lieferte beeindruckende Ergebnisse

NÜRNBERG - Auch für den Wettstreit in der Küche muss trainiert werden. Eine Seezungen-terrine an Eisweingelee samt Heilbuttgalantie mit Algendip zaubert auch der talentierteste Jungkoch nicht einfach so aus dem Kochtopf. Das erfordert Übung. So haben sich die fünf bayerischen Bewerber um den traditionellen Wanderpokal des Rewe Großverbraucher-Service auch monatelang auf die Bewältigung ihrer Prüfungsaufgabe vorbereitet „Plattfische in ihrer ganzen Vielfalt“ hieß sie in diesem Jahr. Mit „Feinem aus Neptuns Reich“, wie die Nürnberger Siegerin Claudia Beßler ihre Schöpfung nannte, verwies sie immerhin Matthias Kirchner vom Steigenberger Kurhaushotel in Bad Kissingen sowie Verena Greimel von der Klinik Hartenberg auf den zweiten und dritten Platz. Die Auszubildende im Betriebscasino der Firma Staedtler nimmt jetzt am Bundeswettbewerb um den Deutschlandpokal teil. Und wer da glaubt, gewonnen hat derjenige, denen kalte Schauplatte für vier Personen halt am besten geschmeckt hat, der irrt gewaltig. Denn neben der Degustation waren Mengenermittlung, Wirtschaftlichkeit der Rohstoffverwendung, Sauberkeit und eine praxisgerechte Arbeitsweise wichtige Kriterien. Matthias Seger, Vertriebsleiter des Bindlacher Unternehmens Rewe, war von den Fertigkeiten der Auszubildenden begeistert: „Das war eine enorme Leistung.“