

# Bericht Jugendcamp 2007

## Erfolg ist = Gute Schüler + gute Trainer



Die Reise des Jugendseminars des Landesverbandes der Köche Bayern geht weiter.

Der diesjährige Gastgeber war die Fa. Troiber (Servicebund) in Hofkirchen (Nähe Passau).

Hans Szameitat und Reinhold Metz die Trainer beim 7. Jugendseminar des Landesverbandes Bayern am 11./12.05.2007 in Hofkirchen.

Trotz aufgetretener Schwierigkeiten im Vorfeld (die schriftliche Abschlussprüfung wurde ziemlich kurzfristig auf den 11.05.2007 gelegt) konnte der Landesverband Bayern 11 engagierte Teilnehmerinnen und Teilnehmer im Trainingszentrum der Fa. Troiber in Hofkirchen begrüßen.

Auch in diesem Jahr gelang es zwei absolute Topreferenten für dieses Event zu gewinnen: Reinhold Metz und Hans Szameitat.

Diese beiden referierten über Feinheiten der „Kalten Küche“ und vermittelten dabei ein enormes Grundwissen über Pastetenteige, Farcen und deren Verarbeitung.

Hans Szameitat konzentrierte sich auf die Feingerichte der Kalten Küche, während Reinhold Metz sich der süßen kalten Küche verschrieb.

Aus den Farcen und Teigen entstanden Wildschwein- und Geflügelpaste.

Doch dies war noch längst nicht alles. Hans Szameitat zauberte Terrinen vom Wild, Geflügel und Fisch. Zudem lies er Galantinen, Ballotinen, Parfaits, Mousse und Farcen, vor den Augen der Kursteilnehmer zu wahren Kunstwerken entstehen.

Ein kleiner Auszug aus dem süßen Programm von Reinhold Metz:

Marmoriertes Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel, Füllcremes für Baumkuchen-Desserts ( Creme Patissier, Sahne-Joghurtcreme, Kokosnuß-Mousse), Baumkuchen Charlotte, Weincreme, Canachecreme, Bayerische Creme mit Erdbeergelee und diverse Garnituren aus Schokolade.

Interessant dabei war, dass jeder Teilnehmer die Chance bekam, bei den Präsentationen den beiden Dozenten zu assistieren und ihre neuen Erfahrungen in der Praxis zu zeigen. Am nächsten Tag mussten die Teilnehmer unter Aufsicht der Dozenten, die am Vortag gelernten Terrinen etc. anhand der zur Verfügung gestellten Rezepturen (aus der Kalten Küche Lachs-Zander- Terrinen, Wildschweinpasteten, Poulardengalantine, Entenleberparfait, Räucherfisch Spargelmousse ) zubereiten.

Aus dem Patisserieprogramm entstanden diverse Cremes, sowie schwierige Ornamente die aus Kuvertüre gespritzt wurden. Sämtlich erstellten Produkte wurden anschließend auf Schauplatten und Tellern angerichtet und schließlich verkostet.

Doch dies waren nicht die einzigen Seminaraktivitäten:

Zur Ablenkung und als Rahmenprogramm lud die Fa. Troiber die Teilnehmer , Dozenten und Betreuer ein. Mit dem Bus ging es in die Westernstadt Pullmann City. Bei Steaks und Bier, und dazu den einen oder anderen Caipirinia war die Stimmung prächtig und alle Beteiligten konnten sich kennen lernen und austauschen.

Zu Beginn des nächsten Tages fand zunächst die Besichtigung des Firma Troiber (Mitglied im Servicebund). Hierbei führten uns Herr Troiber jun. und Herr Troiber sen. durch die Wunderwelt der diversen Lagerhallen mit seinen mehr als 10.000 Artikeln. Beeindruckend war die große Vielfalt an Waren , die dort gelagert werden, sowie die enorme Logistik, die hinter dieser Firma steht.

Betreut wurde das diesjährige Camp von den Vorstandsmitgliedern Bernd Kordina, Siegfried Arlt und Manfred Versal.

Die Teilnehmer waren: Dominik Pollner ( ZV Landshut), Daniel Dickert (ZV Regensburg), Patrick Houben (ZV Tegerseer/Schlierseer Tal), Anneliese Krutzsch (ZV Ingolstadt), Marianne Bräu ( ZV München), Manuel Schindler (ZV Oberallgäu), Amelie Voelker , Paul Feichtingr (ZV Aschaffenburg) Gerrit Schober, Kavin Scheffler (ZV Bayreuth) und Konstantin Möhrin (Nürnberg).

Leider gingen diese 2 Tage viel zu schnell vorbei, so die einhellige Anmerkung der Teilnehmer.

Doch vielleicht sieht man den einen oder anderen Teilnehmer/Teilnehmerin bei einem der nächsten Wettbewerbe wieder. Es wäre schön, wenn das Gelernte umgesetzt werden kann: Die IKA 2008 steht schließlich vor der Türe.

Außerdem gibt es 2008 ein neues Camp!

Wo? Dies wird noch nicht verraten!!!!