

## **Engagierte Auszubildende zeigten beim VSR-Servicewettbewerb in Stuttgart ein besonders hohes Leistungsniveau**

Klassische Servicefertigkeiten, wie Eindecken und Servieren sowie anspruchsvolle, besondere berufliche Tätigkeiten beim Gast, wie Mixen von Cocktails und Tranchieren waren beim Service-Wettbewerb in Stuttgart gefordert, bei dem junge Auszubildende Restaurantfachleute ihr Talent zeigen konnten.

Die VSR Sektion Stuttgart hat zusammen mit dem Kochverein Stuttgart den alljährlichen Berufswettbewerb auf Lehrlingsebene veranstaltet. Für die Auszubildenden ist dieses fachliche Kräftenessen allemal ein Anreiz, denn für die Sieger der ersten drei Plätze gibt es nicht nur wertvolle Preise zu gewinnen, sondern es besteht für sie auch die Möglichkeit, sich auf die Jugendmeisterschaft auf Landesebene vorzubereiten und zu qualifizieren.

Zunächst hatten die angetretenen Auszubildenden die Aufgabe, theoretische Fachfragen zu lösen. In zwei Gruppen aufgeteilt, mussten anschließend einerseits an der Bar klassische Cocktails gemixt und andererseits unter den Augen der Jury ein Kaninchenrücken fachgerecht tranchiert werden.

Nach dem Eindecken der Tische bereiteten sich die Teilnehmerinnen für den folgenden Abendservice vor.

Den Gästen, die mit einem Aperitif empfangen wurden, musste nun das Menü, das von den Kochauszubildenden im Rahmen des parallel laufenden Wettbewerbs um den Staufenfleisch-Pokal zubereitet wurde, fachgerecht serviert werden.

Die Auszubildenden, allesamt im 3. Lehrjahr, wurden bei der Durchführung des Speisen- und Getränkeservice von der Jury beobachtet, wobei auch der fachgerechte Flaschenweinservice bei der Bewertung eine Rolle spielte. Das freundliche und zuvorkommende Verhalten gegenüber den Gästen sowie das Verhalten bei Teamarbeit mit anderen TeilnehmerInnen rundete das Ergebnis in der Wertung ab.

Am Ende konnten die VSR-Sektionsvorstände Werner Boll und Thomas E. Goerke mit den weiteren Jurymitgliedern Peter Rott, Werner Schelter, Mauro Carlisi und Frank Heubach, Raphael Merkel vom Hotel Colombi in Freiburg die Siegerurkunde überreichen. Der 2. Platz ging an Chantal Boos aus dem Hotel Bareiss in Baiersbronn. 3. Sieger wurde Valentin Pfaff vom Hotel Erbprinz in Ettlingen. Die drei Erstplatzierten wurden mit wertvollen Preisen von der WMF sowie Fachbüchern vom Matthaes Verlag bedacht. Beim Kochwettbewerb siegte Burkhard Riepe vom Hotel Adler in Asperg, der seine Ausbildung als Restaurantfachmann begonnen hatte und nun auch seine Leidenschaft als Koch entdeckt und sein Können bewiesen hat.

Die Bilder zeigen die TeilnehmerInnen als gut gelaunte Gruppe vor dem Service, den Drittplatzierten beim Cocktail mixen und die 2. Siegerin beim Eindecken. Nach der Siegerehrung stellten sich die strahlenden Sieger mit den Vorständen Michael Viehmann vom Kochverein Stuttgart und Thomas E. Goerke vom VSR dem Fotografen.