

Wir gratulieren unserer Gaby zum Sieg!

WETTBEWERB

Künstler mit dem Kochlöffel

Gaby Mayr, Andreas Wank und Melanie Reischl belegen die ersten Plätze beim Wettbewerb im Staatlichen Beruflichen Schulzentrum

Miesbach – Auf ihre Prüfung sind die jungen Köche nun wohl bestens vorbereitet. Sieben Nachwuchs-Schuhbecks – die Teilnahme fiel diesmal etwas geringer aus – haben beim Köchewettbewerb des Vereins der Köche Tegern-

seer/Schlierachtal teilgenommen. Es war das 21. Kräften dieser Art, und als Siegerin stand am Ende Gaby Mayr aus Irschenberg fest, die im Gasthof Bräuwirt in Miesbach ihr Handwerk lernt.

25 hungrige Gäste waren

ins Staatliche Berufliche Schulzentrum (BSZ) nach Miesbach gekommen, um sich von den Auszubildenden im dritten Lehrjahr bekochen zu lassen. Die Wettbewerbsteilnehmer mussten drei Gänge zubereiten und dabei pro

Gang verpflichtend einige Lebensmittel verarbeiten, wie der Vorsitzende des Köchevereins, Siegfried Arlt, erläutert: „Bei der Vorspeise mussten zum Beispiel Zander, Saibling und Hecht verarbeitet werden.“ Die Hauptspeise

bestand aus einer Kalbshaxe, im Ganzen oder in Scheiben. Und beim Dessert hatten die Köche die Wahl zwischen Kreation aus Ziegenfrischkäse, Birne und Radiccio oder einer Kuvertüre. Bei der Zubereitung schaute den Teil-

nehmern stets eine fachkundige Jury aufmerksam auf die Finger.

Doch mit der Zubereitung war es nicht getan. Bevor es an die Töpfe ging, mussten sich die Köche in einem theoretischen Teil beweisen und hier zum Beispiel vier Schnittarten bei Gemüsen mit deutscher und französischer Bezeichnung aufzählen und fünf Merkmale nennen, an denen frischer Fisch zu erkennen ist. Den besten theoretischen Teil lieferte Melanie Reischl aus Holzkirchen ab. Sie kocht im Betriebsrestaurant der Hexal AG und erreichte letztlich den dritten Rang. Auf Platz zwei kam Andreas Wank aus Miesbach, der in der Orthopädischen Klinik Tegernsee am Herd steht. Somit belegten die drei Starter aus dem Kreis Miesbach die ersten drei Plätze. Weitere Teilnehmer kamen aus Bad Tölz, Münsing, Samrathen und Unterhaching.

Die Siegerin Gaby Mayr hat sich somit für den Rudolf Achenbach-Landesentscheid qualifiziert. Dieser findet ebenfalls am Berufsschulzentrum in Miesbach statt, und zwar am Samstag, 24. April. Der Sieger dieses Wettbewerbs fährt zum Bundesentscheid nach Frankfurt. dak



Anrichten: Franziska Schinnagl aus Münsing legt letzte Hand an ihre Kalbshaxe.



Gut gekocht, reich belohnt: Andreas Wank, Gaby Mayr und Melanie Reischl (vorne v.l.) sind die Sieger des Köchewettbewerbs am Staatlichen Beruflichen Schulzentrum Miesbach.

FOTOS: LEDER