

Vierter Platz für Simon Meyer

Achenbach Jugendkochwettbewerb Landesfinale Bayern

NÖRDLINGEN/MIESBACH (RED).

Simon Meyer Auszubildender Koch im dritten Lehrjahr, im 2nd Home Hotel Nördlingen, erkochte beim Achenbach Jugendpokal Landesfinale unter neun bayrischen Teilnehmern einen hervorragenden vierten Platz.

Der Wettbewerb ist der älteste offizielle Jugendkochwettbewerb und wird jährlich vom Landesverband der Köche Bayern durchgeführt. Die Veranstaltung wurde dieses Jahr in der Miesbacher Berufsschule abgehalten.

Mittels Ausscheidungskochen an den Bayrischen Berufsschulen werden die Teilnehmer für den Wettbewerb ausgesucht. Simon Meyer ging für die Donauwörther Berufsschule und dem Club der Köche Donau Ries an den Start. Nach einer theoretischen Prüfung und der Warenerkennung am Vorabend musste am Wett-



Von links: Siegfried Arlt (Präsident der Köche Bayern Tegernsee), Simon Meyer (Azubi 2nd Home Hotel), Kathrin Achenbach (Delikatessen Manufaktur Sulzbach am Taunus)

Foto: Uli Großmann

bewerbstag nach einer Black Box ein vier-gängiges Menü für sechs Personen gekocht werden.

Zur Vorspeise mussten aus dem Warenkorb bayrische Tapas erstellt werden. Regionales Getreide

war die Hauptkomponente für das Zwischengericht. Variationen mit verschiedenen Beilagen von der Maispoularde war das Thema im Hauptgang. Mit Früchten, Honig und Schokolade musste ein festlicher Dessertteller kreiert werden. Simon Meyer wurde für den Wettbewerb von Küchenmeister Roland van Barga in Nördlingen trainiert. Der Auszubildende wird vom Lehrbetrieb, dem Club der Köche und der BHG Kreisstelle Donau Ries weiter gefördert. Indem er an einen mit hochkarätigen Referenten besetzten Jugendcamp vom Landesverband der Köche in Regenstauf teilnimmt.

Der Vorsitzende vom Club der Köche Donau Ries Uli Großmann gratulierte Simon Meyer und bedankte sich bei ihm, dass er die gastronomischen Leistungen des Landkreises Donau Ries bestens vertreten hat.