



Stadtjugendmeisterschaft 2010

Am 18. und 19. November fand die diesjährige Stadtjugendmeisterschaft für die gastgewerblichen Berufe in der Simon-Knoll-Schule statt. Unter der bewährten Organisation und fachlichen Leitung von Fachbereichsleiter Josef Reitsam nahmen 8 angehende Köchinnen und Köche an dem Wettbewerb teil. Jeder Teilnehmer kochte aus den vorgegebenen Pflichtkomponenten und sowie Wahlkomponenten ein 4 Gänge Menü für 7 Personen, davon ein Menü zur Beurteilung für die Jury, ein weiteres zur Präsentation für die Gäste und Schüler in der Aula.

Folgende Pflichtkomponenten waren vorgegeben:

Vorspeise: Kabeljauloin, Lachs geräuchert
Suppe Entenkeulen, Geflügelfond
Hauptgericht: Schweinebacke, Schweineknochen
Dessert: Äpfel

Im theoretischen Teil wurden Aufgaben aus der Fach-Technologie und Fachrechnen gestellt. Bei der Rohstofferkennung waren 20 verschiedene Produkte zu benennen.

Die 8 Teilnehmer waren sehr motiviert und gut vorbereitet ins Rennen gegangen. Als Juroren fungierten Manfred Grossmann, Jens Junghans, Sascha Baum und Werner Fiebig.

Platzierung:

1. Platz: Tim Meier, Alois Dallmayr
2. Platz: Maximilian Eck, Hotel Königshof Geisel Privathotels
3. Platz: Ines Hinderberger, Sofitel Munich Bayerpost
4. Platz: Maike Menzel, Restaurant Blauer Bock
Robert Damm, Hotel zum Alten Wirt
Michael Voggenreiter, Holiday Inn München Süd
Florian Berger, Hotel Königshof Geisel Privathotels
Fabian Post, Hotel Königshof Geisel Privathotels

Die Siegerehrung erfolgte unter den zahlreichen Ehrengästen und Sponsoren. Die Sieger erhielten wertvolle Preise. Alle Teilnehmer bekamen eine einjährige kostenlose Mitgliedschaft beim Kochverein Bavaria und die Vereinsnadel.