



<https://biz.li/3btX>

PAUL-PHILIP FRÖHLICH ZÄHLT ZU DEN BESTEN AUSZUBILDENDEN DER HOTELFACHLEUTE

Veröffentlicht am 24.11.2014 um 10:27 von Redaktion LeineBlitz

Der Wettbewerb in Gastro-Ausbildungsberufen in der Region Hannover ist entschieden. Bei den Hotelfachleuten ging Silber an den 22-jährigen Paul-Philip Fröhlich aus Laatzen, der im Best Western Premier Parkhotel Kronsberg ausgebildet wird.. Der renommierte Wettbewerb in gastgewerblichen Ausbildungsberufen in der Region Hannover ist entschieden: Frederic Frevert aus Auetal hat am Sonnabend den Preis des Präsidenten in der Kategorie der Köche gewonnen. Der 22-jährige Auszubildende von der Gästebewirtung der Norddeutschen Landesbank am Aegi in Hannover überzeugte in der Berufsbildenden Schule (BBS) 2 die Jury und begeisterte die geladenen Gäste. Sein Siegermenü bestand unter anderem aus pochierter Forellengalantine mit Gurkenspaghetti, gebratenem Roastbeef mit Thymiansauce, geschmorten Paprika und gedünsteten Kartoffelscheiben sowie zum Dessert Quarkmousse-Cannelloni mit karamellisiertem Apfel, gebackener Schokoladenhippe und Zimt-Joghurt-Espuma. "Der diesjährige Jahrgang hatte es aufgrund des spät begonnenen Schuljahrs besonders schwer, weil die Vorbereitungszeit sehr kurz war", sagte Barbara Weichhold, Schulleiterin der BBS 2. "Alle haben ein großartiges Engagement und sind mit unwahrscheinlicher Begeisterung dabei. Vielleicht war auch der Sieg des Teams Niedersachsen bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in diesem Jahr noch einmal ein besonderer Ansporn." Der Preis des Präsidenten der Region Hannover ist von überregionaler Bedeutung: Die Erstplatzierten sind für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften qualifiziert, bei denen sie regelmäßig erfolgreich sind. Der nächste Wettbewerb findet im März 2015 in Göttingen statt. Die Landessieger wiederum nehmen an den Deutschen Meisterschaften teil. Im Oktober 2014 hatte das in der BBS 2 vorbereitete Niedersachsen-Team Gold geholt. Bei dem Wettbewerb mussten die angehenden Köche innerhalb von vier Stunden ein dreigängiges Menü für zehn Personen zubereiten. Im vorgegebenen Warenkorb standen den insgesamt acht Teilnehmern unter anderem Lachsforelle, Blattsalate, Fenchel und Spinat für die Vorspeise, Roastbeef, Kalbsknochen, Kartoffeln, Wirsing, Champignons, Zucchini, Brokkoli und Lauch für die Hauptgang sowie Joghurt, Quark, Kuvertüre, Orange, Apfel, Birne und Himbeeren für das Dessert zur Verfügung. Seit mehr als 30 Jahren wird die Schulmeisterschaft in gastgewerblichen Ausbildungsberufen an der BBS 2 in Hannover ausgetragen. Dabei treten jeweils die Besten des dritten Ausbildungsjahrs der Fachrichtungen Koch, Restaurantfachmann, Hotelfachmann und Fachmann für Systemgastronomie gegeneinander an. Seit 1988 steht der Schulwettbewerb unter der Schirmherrschaft des Schulträgers, also unter der Schirmherrschaft des Regionspräsidenten Hauke Jagau. Partner der BBS 2 waren - wie in den Vorjahren auch - der Verein Hannoverscher Köche von 1891 und der Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte Sektion Hannover.