



Region Hannover

Der Regionspräsident

Region Hannover
Hildesheimer Straße 20
30169 Hannover

+ + + Mit der Bitte um Ankündigung + + +

Nr.: 525/2018

Hannover, 17.11.18

Philipp Mehmke ist der beste Nachwuchskoch in der Region Preis des Präsidenten: Wettbewerb im gastgewerblichen Berufen an der BBS 2

Region Hannover. Schweinefilets werden portioniert, Löffel klappern beim Anrichten von Törtchen, Eis und Soßen, es riecht nach Frühlingslauch und Orangen: Wenn in der Großküche der Berufsbildenden Schule 2 in Hannover an einem Samstag so viel geschäftiges Treiben herrscht, dann kämpfen die besten angehenden Köchinnen und Köche um den Preis des Präsidenten. Heute wurde die nunmehr 40. Auflage des gastronomischen Wettbewerbs ausgetragen – und ein Schüler hatte am Ende die Nase vorn: Philipp Mehmke hat mit seinem Drei-Gänge-Menü aus gebeiztem Makrelenfilet, gebratenem Schweinefilet mit Oldenburger Entenleber und Joghurt-Rosmarineis an gebackener Apfelrose den Preis des Präsidenten gewonnen. Der 20-Jährige arbeitet im Restaurant „Die Insel“ in Hannover.

Die Jury und die geladenen Gäste waren gleichermaßen von der Qualität der Menüs, aber auch von den angehenden Hotel- und Restaurantfachleuten begeistert, die das Essen fachmännisch auftrugen und präsentierten. „Der Preis des Präsidenten zeigt Jahr für Jahr, auf welchem hohem Niveau die BBS2 und die Betriebe in der Region Hannover den gastronomischen Nachwuchs ausbilden“, sagte Regionspräsident Hauke Jagau im Vorfeld der Veranstaltung. Die Siegerehrung übernahm seine Stellvertreterin Petra Rudszuck. Sie dankte den Lehrkräften für ihren Einsatz. Ulf Jürgensen, Leiter der BBS 2, lobte alle Teilnehmenden: „Die Auszubildenden stellen sich dem Wettbewerb mit unglaublich viel Freude und Engagement, deshalb gibt es für mich heute nur Gewinnerinnen und Gewinner.“

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 2019 in Oldenburg statt. Die Landessieger wiederum nehmen an den Deutschen Meisterschaften teil.

Pressekontakt:

Frauke Bittner, Pressesprecherin · Tel. 0511 / 616-2 20 76 · mobil 0173 / 513 99 24
E-Mail frauke.bittner@region-hannover.de · Internet www.hannover.de





Region Hannover

Der Regionspräsident

Beim Wettbewerb der angehenden Köchinnen und Köchen war Kreativität und Können gefragt: Innerhalb von vier Stunden mussten sie mit den ihnen vorgegebenen Zutaten ein Drei-Gänge-Menü zaubern. Für die Vorspeise hatten sie als Pflichtkomponente lediglich Makrele vorgegeben und zusätzlich Kirschtomaten und Frühlingslauch sowie verschiedene Blattsalate und Lachsfilet zur Verfügung. Die Hauptkomponente des Hauptganges war Schweinefilet, zu dem Putenbrust, Kalbsknochen, Hokkaidokürbis, Wirsingkohl, Steckrübe, Rosenkohl und Möhren im Warenkorb lagen. Im Dessert mussten die angehenden Köchinnen und Köche Birne, Apfel, Joghurt, Quark, Sahne und Kuvertüre verwerten und hatten zusätzlich Orangen, Kumquats, eine Tiefkühl-Beerenmischung und Feigen zur Auswahl.

Die angehenden Restaurant- und Hotelfachleute treten im Team an. Zu den Aufgaben der Restaurantfachleute gehörte es unter anderem, die Gäste zu beraten, die Getränke zu servieren und am Tisch Speisen vorzulegen, während die Hotelfachleute für die Arbeiten an der Rezeption, die Blumengestecke und den Empfang der Gäste verantwortlich waren. Anspruchsvoll ist auch der Wettbewerb der Hotelkaufmänner und -frauen und der Fachleute für Systemgastronomie. Die Auszubildenden mussten unter anderem ein umfangreiches Marketingkonzept erstellen und der kritischen Jury vorstellen. Alle mussten zudem einen schriftlichen Test bestehen.

In diesem Jahr war der Wettbewerb der **Köchinnen und Köche** ein echtes Kopf-an-Kopf-Rennen: Dem Erstplatzierten Philipp Mehmke war Yannic Diedloff dicht auf den Fersen. Der 20-Jährige lernt im Maritim Airport Hotel Hannover und zauberte den Gästen ein Drei-Gänge-Menü aus Dreierlei von der Makrele, Filet Wellington vom Schwein und Tonkabohnen-Schnitte. Auf den dritten Platz kochte sich der 18-jährige Til Eppler, der im Gasthaus Müller in Barsinghausen lernt und mit seinem Menü aus gedünsteter Makrele, Schweinefilet im Wirsingmantel und einer Crème brûlée von der weißen Schokolade überzeugte.

Den besten Service in der **Kategorie Restaurantfachmann/-frau** lieferte Marlies Dehmel. Die 23-Jährige lernt in der GOP Gastronomie in Hannover. Auf Platz 2 landete der 22-jährige Oskar Specht, der in der Tiemann Gastronomie in Hannover lernt. Den dritten Platz belegte Johanna Planazs (22), die Auszubildende im Gasthaus Müller in Barsinghausen ist.

Pressekontakt:

Frauke Bittner, Pressesprecherin · Tel. 0511 / 616-2 20 76 · mobil 0173 / 513 99 24
E-Mail frauke.bittner@region-hannover.de · Internet www.hannover.de





Region Hannover

Der Regionspräsident

Auch in der **Kategorie Hotelfachmann/-frau** war die Entscheidung schwer: Platz 1 machte die 22-jährige Nele Bröhenhorst, Auszubildende im Maritim Airport Hotel Hannover, dicht gefolgt von Friederike Korte. Die 22-Jährige lernt im Novotel Hannover. Den dritten Platz holte sich Stefanie Kern, 20 Jahre alt. Sie absolviert ihre Ausbildung im Kastens Hotel Luisenhof in Hannover.

Auch die Auszubildenden der **Kategorie Fachmann/-frau für Systemgastronomie** begeisterten beim Preis des Präsidenten: Pia Natascha Brachter (26) machte den ersten Platz, sie lernt bei Ikea in Hannover. Den zweiten Platz erreichte die 24-jährige Finja Bußmann, die ihre Ausbildung im Block House Hannover absolviert. Den dritten Platz machte Lieven Manuel: Der 28-Jährige lernt bei Nordsee in Hannover.

Bei den Auszubildenden der **Kategorie Hotelkaufmann/-frau** hatte Natascha Müller die Nase vorn. Die 21-Jährige absolviert ihre Ausbildung im Freizeit In Hotel Göttingen. Ihr auf den Fersen waren Jessica Fritzsche auf Platz 2 und Jonathan Heiden auf dem dritten Platz. Die 23-Jährige und ihr ein Jahr jüngerer Kollege lernen beide im Grand Hotel Mussmann in Hannover.

Bildzeilen:

PdP 2018_Philipp Mehmke: Der Gewinner des Preises des Präsidenten, der angehende Koch Philipp Mehmke, schneidet Äpfel für sein Dessert. *Foto: Manja von Drathen*

PdP 2018_Köche Platz 1-3: Die besten Nachwuchsköche der Region Hannover: Yannic Diedloff (v.l.), Philipp Mehmke und Til Eppler.

PdP 2018_Restaurantfachleute Platz 1-3: Die stellvertretende Regionspräsidentin Petra Rudszuck (2. v.r.), Schulleiter Ulf Jürgensen und seine Stellvertreterin Nadine Ziegler gratulieren den besten angehenden Restaurantfachleuten: Oskar Specht (v.l.), Marlies Dehmel und Johanna Planazs.

PdP 2018_Hotelfachleute Platz 1-3: Friederike Korte (v.l.), Nele Bröhenhorst und Stefanie Kern sind die besten angehenden Hotelfachleute in der Region Hannover.

PdP 2018_Systemgastronomie Platz 1-3: Die besten im Bereich Systemgastronomie: Finja Bußmann (v.l.), Pia Natascha Brachter und Lieven Manuel.

Pressekontakt:

Frauke Bittner, Pressesprecherin · Tel. 0511 / 616-2 20 76 · mobil 0173 / 513 99 24
E-Mail frauke.bittner@region-hannover.de · Internet www.hannover.de





Region Hannover

Der Regionspräsident

PdP 2018_Hotelkaufleute Platz 1-4: Lukas Pöker (v.l.), Jessica Fritzsche, Natascha Müller und Jonathan Heiden hatten bei den Hotelkaufleuten die Nase vorn.

Die Region Hannover stellt die Fotos im Zusammenhang mit der oben benannten Pressemitteilung kostenfrei zur Nutzung zur Verfügung. Eine Nutzung in anderen Zusammenhängen ist nicht gestattet. Fotos: Westphal/ Region Hannover

Pressekontakt:

Frauke Bittner, Pressesprecherin · Tel. 0511 / 616-2 20 76 · mobil 0173 / 513 99 24
E-Mail frauke.bittner@region-hannover.de · Internet www.hannover.de

