



**Region Hannover**

Der Regionspräsident

Region Hannover

Hildesheimer Straße 20  
30169 Hannover

+ + + Pressemitteilung + + +

Nr.: 591/2017

Hannover, 25.11.16

## **Leonie Schulz ist die beste Nachwuchsköchin in der Region Preis des Präsidenten: Wettbewerb im gastgewerblichen Berufen an der BBS 2**

*Region Hannover.* Es riecht nach Frühlingslauch und Orangen, im Backofen brutzeln Maispoureladen und Putenbrust vor sich hin. In der Großküche der Berufsbildenden Schule 2 herrscht hektisches Treiben, den Nachwuchsköchinnen und -köchen steht die eine oder andere Schweißperle auf der Stirn. Denn heute (25.11.) geht es um den Preis des Präsidenten und die 39. Auflage des gastronomischen Wettbewerbs. Eine Schülerin hatte am Ende die Nase vorn: Leonie Schulz hat mit ihrem Drei-Gang-Menü aus lauwarmem Lachscarpaccio, gebratener Maispoureladenbrust mit Hokkaidokürbispüree und Apfeltopfenstrudel an Birnen-Joghurtparfait mit Schokoladenganache den Preis des Präsidenten gewonnen. Die 22-Jährige arbeitet im Hotel Kokenhof in Burgwedel.

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. „Sie alle haben heute bewiesen, dass Sie das Zeug dazu haben, in Ihrem Beruf erfolgreich zu sein. Sie alle haben sich hier super präsentiert – und das erfüllt mich mit Freude. Denn es ist schön zu wissen, dass Ihr Engagement, Ihre Bereitschaft und Ihr Können gerade in diesen so wichtigen touristischen und kundennahen Berufen in der Region erhalten bleiben“, sagte Michael Dette, stellvertretender Regionspräsident, bei der Siegerehrung. „Alle Wettbewerbsteilnehmerinnen und -teilnehmer zeigen uns heute durch ihr Engagement und ihre Leistung, dass sie erfolgreich sein wollen. Wir alle gemeinsam haben die Aufgabe, sie zu unterstützen und dazu beizutragen, dass sie heute, aber auch in Zukunft erfolgreich sein können“, sagte Ulf Jürgensen, Schulleiter der BBS 2.

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 2018 in Oldenburg statt. Die Landessieger wiederum nehmen an den Deutschen Meisterschaften teil.

---

### **Pressekontakt:**

Carmen Pfoertner, Pressesprecherin · Tel. 0511 616-2 35 19 · mobil 0174 195 18 07  
E-Mail [carmen.pfoertner@region-hannover.de](mailto:carmen.pfoertner@region-hannover.de) · Internet [www.hannover.de](http://www.hannover.de)





**Region Hannover**

Der Regionspräsident

Beim Wettbewerb war Kreativität und Können von den angehenden Köchen 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 Lachsfilet vorgegeben und hatten zusätzlich Kabeljau, Kirschtomaten und Frühlingslauch sowie verschiedene Blattsalate zur Verfügung. Maispoularde war die Hauptkomponente des Hauptganges, zu dem Putenbrust, Geflügelklein, Hokkaidokürbis, Wirsingkohl, Steckrübe, Rosenkohl, Möhren, Champignons sowie Geflügeljus im Warenkorb lagen. Im Dessert mussten die angehenden Köchinnen und Köche Birne, Apfel, Joghurt, Quark, Sahne und Kuvertüre verwerten und hatten zusätzlich Orangen, Kumquats, Feigen und eine Tiefkühl-Beerenmischung 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/-frauen und der Fachleute für Systemgastronomie. Die Auszubildenden mussten unter anderem ein umfangreiches Marketingkonzept für eine Aktionswoche planen und der kritischen Jury vorstellen. Alle mussten zudem einen schriftlichen Test bestehen.

In diesem Jahr hatten die Frauen die Nase vorn: Der Erstplatzierten Leonie Schulz aus Burgdorf war Anna Charlotte Walter (20), die im Fora Hotel Hannover lernt, dicht auf den Fersen. Sie machte den zweiten Platz in der **Kategorie Koch/Köchin**. Auf den dritten Platz kochte sich der 18-jährige Luis Hendricks aus Burgwedel, der im Maritim Airport Hotel Hannover lernt.

Den besten Service in der **Kategorie Restaurantfachmann/-frau** brachte Anna Siever. Die 19-Jährige lernt im Hotel und Restaurant Bullerdieck in Garbsen. Auf Platz 2 landete die 22-jährige Lisa-Marie Lübke, die im Cup & Cino Coffee House Brasserie Nienburg/Weser ihre Ausbildung absolviert. Den dritten Platz belegte Adil Hoxhaj (19), Auszubildender im Rathaus Hannover Restaurant Der Gartensaal.

Auch in der **Kategorie Hotelfachmann/-frau** war die Entscheidung schwer, zumal viele Auszubildende krankheitsbedingt kurzfristig ausfielen. Platz 1 machte der 19-jährige Nico Hencke, Auszubildender im Hotel Kokenhof in Burgwedel, dicht gefolgt von Julia-Marleen Kügler. Die 24-Jährige lernt im Sheraton Pelikan Hotel Hannover. Den dritten Platz holte

---

**Pressekontakt:**

Carmen Pfoertner, Pressesprecherin · Tel. 0511 616-2 35 19 · mobil 0174 195 18 07  
E-Mail [carmen.pfoertner@region-hannover.de](mailto:carmen.pfoertner@region-hannover.de) · Internet [www.hannover.de](http://www.hannover.de)





**Region Hannover**

Der Regionspräsident

sich Joelle Döbler, 22 Jahre alt. Sie absolviert ihre Ausbildung im Mercure Hotel Hannover.

Auch die Auszubildenden der **Kategorie Fachmann/-frau für Systemgastronomie** begeisterten beim Preis des Präsidenten: Stella Ost (23) machte den ersten Platz, sie lernt beim LSG Lufthansa Service Langenhagen. Den zweiten Platz erreichte die 20-jährige Sanja Miriam Rentziehausen; sie absolviert ihre Ausbildung bei Mc Donald's Einbeck Hartwig Neuenroth. Den dritten Platz machte Mazlum Özkan: Der 23-Jährige lernt ebenfalls bei Mc Donald's in Kirchdorf.

Zum dritten Mal mit dabei waren in diesem Jahr die Auszubildenden der **Kategorie Hotelkaufmann/-frau**. Die Nase vorn hatte Lisa Baeck, 20 Jahre alt. Sie absolviert ihre Ausbildung im Grand Hotel Mussmann Hannover. Ihr auf den Fersen war Michel Beckmann (21), der den zweiten Platz machte und im IHR Hotel Beckmann Göttingen lernt. Platz 3 machte Kathrin Hagelmann. Die 20-Jährige ist Auszubildende in der HAM Hotelbetriebs GmbH Bad Zwischenahn.

Den **Pokal „Arbeiten am Büffet“**, den die Herrenhäuser Brauerei sponserte, erlangte für den fachkundigen Umgang am Zapfhahn Nico Hencke (19) vom Hotel Kokenhof in Burgwedel.

#### **Bildzeilen:**

**PdP\_alle\_Köche:** Acht Nachwuchsköchinnen und -köche kämpften heute in der BBS 2 um den Preis des Präsidenten. Für ihr Engagement dankte ihnen Schulleiter Ulf Jürgensen (l.) und Michael Dette, stellvertretender Regionspräsident.

**PdP\_Arbeiten\_am\_Büffet:** Den Pokal „Arbeiten am Büffet“, den die Herrenhäuser Brauerei sponserte, erlangte Nico Hencke (19 J., 2. v. r.) vom Hotel Kokenhof in Burgwedel. Der Pokal wurde von Schulleiter Ulf Jürgensen (v. l.), seiner Stellvertreterin Nadine Ziegler und dem stellvertretenden Regionspräsidenten Michael Dette überreicht.

---

#### **Pressekontakt:**

Carmen Pfoertner, Pressesprecherin · Tel. 0511 616-2 35 19 · mobil 0174 195 18 07  
E-Mail [carmen.pfoertner@region-hannover.de](mailto:carmen.pfoertner@region-hannover.de) · Internet [www.hannover.de](http://www.hannover.de)





**Region Hannover**

Der Regionspräsident

**PdP\_Hotelfachleute:** Unter den Hotelfachmännern und -frauen hatte Nico Hencke (Mitte) die Nase vorn. Den 2. Platz machte Julia-Marleen Kügler (24 J., 2. v. r.), dicht gefolgt von Joelle Döbler (22 J., 3. v. l.).

**PdP\_Hotelkaufleute:** Sie sind die besten drei Hotelkaufmänner und -frauen ihres Jahrgangs: Lisa Baeck (20 J., 3. v. r.) mit dem 1. Platz, Michel Beckmann (21 J., r.) mit dem 2. Platz und Kathrin Hagelmann (20 J., 2. v. l.).

**PdP\_Köche:** Schulleiter Ulf Jürgensen (l.) und Michael Dette (r.), stellvertretender Regionspräsident, gratulieren den besten Nachwuchsköchinnen und -köchen der BBS 2: Luis Hendricks (18 J, 3. Platz, v. l.), Leonie Schulz (22 J. 1. Platz) und Anna Charlotte Walter (20 J., 2. Platz).

**PdP\_LeonieSchulz:** Am Werk: Die Siegerin des diesjährigen Preis des Präsidentin, die 22-jährige Leonie Schulz, bereitet gerade den Nachtschiff vor, Apfel-Topfenstrudel mit Birnen-Joghurtparfait und Schokoladenganache an Feigenkompott. Sie lernt im Hotel Kokenhof in Burgwedel.

**PdP\_Restaurantfachleute:** Unter den Restaurantfachmännern und -frauen hatten Anna Siever (19 J., Mitte), Lisa-Marie Lübke (22 J., links daneben) und Adil Hoxhaj (19 J. rechts daneben) die Nase vorn.

**PdP\_Systemgastronomie:** Stella Ost (23 J., 3. v. l.) hatte in der Kategorie Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie die Nase vorn, gefolgt von Sanja Miriam Rentziehausen, 20 Jahre (v. l.), und dem 23-jährigen Mazlum Özkan.

**Fotoverweis: Pförtner/Region Hannover**

---

**Pressekontakt:**

Carmen Pförtner, Pressesprecherin · Tel. 0511 616-2 35 19 · mobil 0174 195 18 07  
E-Mail [carmen.pfoertner@region-hannover.de](mailto:carmen.pfoertner@region-hannover.de) · Internet [www.hannover.de](http://www.hannover.de)

