



Region Hannover

Der Regionspräsident

Region Hannover

Hildesheimer Straße 20
30169 Hannover

Region Hannover

Hildesheimer Straße 20
30169 Hannover

+ + + Pressemitteilung + + +

Nr.: 601/2022

Hannover, 26.11.2022

Der beste Nachwuchskoch in der Region heißt Jan-Luca Hatesuer Preis des Präsidenten: Wettbewerb in gastgewerblichen Berufen an der BBS 2

Region Hannover. Eine Prise Salz über die Rehkeule, die Pilze mit Butter glasieren: In der Berufsbildenden Schule 2 haben die Köch*innen heute wieder ihren Geschmacksinn und ihr handwerkliches Geschick unter Beweis gestellt – während die Restaurantfachleute die Gäste an den Tischen gekonnt versorgt haben. Das bunte Treiben verriet: Die gastronomischen Nachwuchskräfte wetteiferten nach zwei Jahren Pause wieder um den Preis des Präsidenten. Der Wettstreit stand in diesem Jahr unter dem Motto „Farbenfrohe Herbstgenüsse“. Am Ende stand fest: Jan-Luca Hatesuer ist der beste Koch an der BBS 2. Mit einem raffinierten Drei-Gänge-Menü aus einer sous vide gegarten Entenbrust mit einem Dreierlei vom Kräuterseitling, einer rosa gebratenen Rehkeule in Pfeffer-Kirschsaucen mit Kartoffelkrapfen und Quark-Gries-Küchlein mit einem Apfel-Limetensorbet hat sich der 20-Jährige gegen die Konkurrenz durchgesetzt. Hatesuer absolviert seine Ausbildung im Gasthaus Müller in Sehnde.

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 fachkundig auftrugen und präsentierten. „Dieser Wettbewerb zeigt uns, dass die jungen Talente aus der Gastronomie bei uns in der Region Hannover eine hochwertige Ausbildung genießen“, sagte die stellvertretende Regionspräsidentin Petra Rudszuck und überreichte den Gewinner*innen ihre Preise. „Ohne den unermüdlichen Einsatz von Auszubildenden, Ausbildungsbetrieben und den Lehrkräften an unseren Berufsbildenden Schulen sind solche Erfolge nicht möglich“, dankte Rudszuck den Anwesenden. Nadine Ziegler, stellvertretende Leiterin der BBS 2, lobte alle Teilnehmenden: „Nach zwei Jahren coronabedingter Pause freue ich mich, dass unsere Auszubildenden in diesem Jahr wieder ihre Kreativität und ihr Können unter Beweis gestellt haben.“

Pressekontakt:

Frauke Bittner, Pressesprecherin · Tel. 0511 / 616-2 29 58 · mobil 0174 / 195 18 07
E-Mail frauke.bittner@region-hannover.de · Internet www.hannover.de





Region Hannover

Der Regionspräsident

Der Preis des Präsidenten der Region Hannover ist von überregionaler Bedeutung: Die Erstplatzierten sind für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften qualifiziert, bei denen die Schüler*innen der BBS2 regelmäßig erfolgreich sind. Der nächste Wettbewerb findet im März 2023 in Osnabrück statt. Die Landessieger*innen wiederum nehmen an den Deutschen Meisterschaften teil.

Beim Wettbewerb der angehenden Köch*innen war Kreativität und Können gefragt: Drei Stunden hatten sie Zeit, um aus den vorgegebenen Zutaten ein Drei-Gänge-Menü zu kreieren. Für die Vorspeise waren Pilze die einzige Pflichtkomponente. Die Hauptkomponente des Hauptganges war Rehkeule, dazu konnte der kulinarische Nachwuchs mit Rotkohl, Rosenkohl, Möhren, Maronen, Wirsing, Kürbis und Jus arbeiten. Für das Dessert mussten die angehenden Köch*innen Apfel, Orangen und Quark verwenden.

Die Restaurant- und Hotelfachleute traten im Team an. Zu ihren Aufgaben gehörte es unter anderem, die Gäste zu beraten, die Getränke zu servieren und am Tisch Speisen vorzulegen. Anspruchsvoll war auch der Wettbewerb der Hotelkaufleute und der Fachleute für Systemgastronomie. Die Auszubildenden mussten unter anderem ein umfangreiches Marketingkonzept erstellen und der kritischen Jury vorstellen. Alle hatten zudem einen schriftlichen Test zu bestehen.

Im Wettbewerb der **Köch*innen** gewann Jan-Luca Hatesuer, dicht gefolgt von Franziska Wendt auf dem zweiten Platz. Die 20-jährige lernt im Essenszeit GmbH in Hannover und zauberte den Gästen ein Drei-Gänge-Menü aus Pilz-Teigmützen mit Möhren-Walnussmus und Parmesansauce, einem Duett von der Rehkeule in Maronenjus mit Kürbisgnocchi und zum Dessert ein Orangenparfait mit Topfencreme und gebackenen Apfelspalten. Auf den dritten Platz kochte sich der 19-Jährige Marvin Erhardt. Er macht seine Ausbildung im Restaurant Der Gartensaal in Hannover. Auf seiner Menükarte standen eine Pilztorte mit Feldsalat und Walnussvinaigrette, zum Hauptgang eine rosa gebratene Rehkeule in Preiselbeersauce mit Kartoffelplätzchen und zum Dessert eine Quarkschnitte mit Nougat-Orangeneis auf einem Himbeerspiegel.

Den besten Service in der **Kategorie Restaurantfachmann/-frau** erbrachte Sarina Dietrich. Die 21-Jährige lernt im Lindenblatt in Hannover. Den zweiten Platz belegte Saskia Taija (22) Systemans aus der Lieblingsbar in Hannover. Ihr Kollege Milon Gotthardt (24) landete auf dem dritten Platz.

Pressekontakt:

Frauke Bittner, Pressesprecherin · Tel. 0511 / 616-2 29 58 · mobil 0174 / 195 18 07
E-Mail frauke.bittner@region-hannover.de · Internet www.hannover.de





Region Hannover

Der Regionspräsident

In der **Kategorie Hotelfachmann/-frau** landete die 21-jährige Katharina Marx auf Platz 1, Auszubildende im Maritim Airport Hotel in Hannover, dicht gefolgt von Laura-Joyce Armgardt (21), die im Prizeotel-Hannover-City lernt. Den dritten Platz holte sich Thanh Van Hoang, 21 Jahre alt. Sie absolviert ihre Ausbildung im Kastens Hotel Luisenhof in Hannover.

Auch die Auszubildenden der **Kategorie Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie** begeisterten beim Preis des Präsidenten: Clara-Sophie Walter (24) sicherte sich den ersten Platz; sie lernt in der L'Osteria Hannover. Den zweiten Platz erreichte die 25-jährige Saskia Lutter, die ihre Ausbildung bei Aramark VGH, Hannover absolviert. Den dritten Platz machte Anika Semmler (18) von der VW Aktiengesellschaft Berufsausbildung.

Bei den Auszubildenden der **Kategorie Hotelkaufmann/-frau** setzte sich Cedric Heinze durch. Der 20-Jährige absolviert seine Ausbildung im Hotel Strandperle in Cuxhaven. Philene Ensink belegte den zweiten Platz; ihr Ausbildungsbetrieb ist das Jagdhaus Eiden in Bad Zwischenhahn. Auf dem dritten Platz landete ihr Kollege Janes Törck (22).

Bilder Presseauswahl:

<https://region.hannit-share.de/index.php/s/DGSkRTPYQxCLwNT>

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: Nina-Sandra Graf/ Region Hannover

Bildzeilen:

Restaurantfachfrau_Saskia Taika Systemans: Vor dem Eindecken stand für die 22-Jährige Warenerkennung auf dem Prüfungsplan.

Hotelfachfrau_Katharina Marx: Keine Schlieren: Die Auszubildende Marx aus dem Maritim Airport Hotel prüft beim Eindecken die Gläser ganz genau.

Pressekontakt:

Frauke Bittner, Pressesprecherin · Tel. 0511 / 616-2 29 58 · mobil 0174 / 195 18 07
E-Mail frauke.bittner@region-hannover.de · Internet www.hannover.de





Region Hannover

Der Regionspräsident

Koch_Jan-Luca Hatesuer: Der spätere Gewinner Hatesuer verarbeitet die Rote Bete aus dem Warenkorb in der Hauptspeise.

Koch_Jan-Luca Hatesuer_2: Volle Konzentration: Mit drei Gängen kocht sich Hatesuer zum Sieg.

Hotelfachfrau_ Thanh Van Hoang: Präzision gefragt: Die 21-Jährige Hoang deckt den runden Tisch für die Gäste ein.

Köchin_ Franziska Wendt: Schwingt den Schneebesen: Die 20-Jährige gewinnt mit ihrem Menü den zweiten Preis.

Köchin_Franziska Wendt_2: Wendt richtet ihr Dessert an: Ein Orangenparfait mit Topfencreme und gebackenen Apfelspalten

Rudszuck: Die stellvertretende Regionspräsidentin Petra Rudszuck bei der Auszeichnung der Gewinner*innen.

Preis des Präsidenten_1: Das Motto beim diesjährigen Preis des Präsidenten war „Farbenfrohe Herbstgenüsse“

Preis des Präsidenten_2: Vertreten die Region auf Landesebene: Die Erstplatzierten beim Preis des Präsidenten mit der stellvertretenden Regionspräsidentin Petra Rudszuck (rechts) und der stellvertretenden Schulleiterin Nadine Ziegler (links).

Preis des Präsidenten_3: Fertig eingedeckt: Der große Saal in der BBS 2 wartet auf die Gäste.

Preis des Präsidenten_4: Gespannte Gesichter bei den Teilnehmenden während der Preisverleihung.

Preis des Präsidenten_5: Zum krönenden Abschluss gab es für einen Teil der Gäste einen Apfel-Orange-Käsekuchen.

Pressekontakt:

Frauke Bittner, Pressesprecherin · Tel. 0511 / 616-2 29 58 · mobil 0174 / 195 18 07
E-Mail frauke.bittner@region-hannover.de · Internet www.hannover.de

