

## Auszubildene der Studierendenwerke im jährlichen Kochwettbewerb

---

Die Studenten- und Studierendenwerke bilden bundesweit junge Menschen zu Köchinnen und Köchen aus. Das Spektrum der gastronomischen Einrichtungen reicht von einem einfachen Café, über Bistros und Menschen bis hin zu à la carte Restaurants. Hinzu kommt ein Cateringservice für einfache Meetings bis hin zu Galadiners mit mehreren hundert Gästen. Vielfältige Erfahrungen bekommen die Auszubildenden so vermittelt. Erfahrungen, die sie auch benötigen. Einmal für die heute in vielen Bereichen sehr anspruchsvoll gewordene Mensaküche, zum anderen erwartet der Ausbildungsberuf Köchin/Koch ein umfangreiches Wissen, das am Ende der 3-jährigen Ausbildung theoretisch und praktisch abgefragt wird. Seit 1988 bieten die Studierendenwerke in NRW und das Studentenwerk Osnabrück ihren Auszubildenden eine besondere Gelegenheit der Wissensvertiefung.

**Erstmals findet der Wettbewerb in Paderborn statt.**

Eine einwöchige Projektwoche mit hochkarätigen Fachleuten der Lebensmittelbranche. Den Abschluss dieser intensiven Arbeitszeit bildet ein Kochwettbewerb, der unter den Bedingungen der bevorstehenden Abschlussprüfung durchgeführt wird.

Zwei angehende Köchinnen und sieben angehende Köche stellten sich in der vergangenen Woche den Herausforderungen. Sie stammen aus den Studierendenwerken Bielefeld, Bonn, Dortmund, Paderborn, Siegen und dem Hochschul-Sozialwerk Wuppertal.

Austragungsort war erstmals das Studierendenwerk Paderborn. Sponsoren unterstützten das Projekt. So gab es eine Exkursion zur Großbäckerei Goeken backen mit einer Schulung „Teige und Massen“ und einem Besuch der Fleischerei Sander inklusive Besichtigung eines Rinderzuchtbetriebs. In der Küche der Mensa Forum erfolgte eine Schulung zur Fachtheorie „Fisch und Krustentiere“. Schulungsleiter Michael Hansen von Transgourmet erläuterte nicht nur die richtigen Handgriffe beim Filetieren, sondern ließ die Teilnehmer auch viele haptische Erfahrungen sammeln. In Arbeitsgruppen wurden entsprechende Gerichte erstellt und anschließend gemeinsam genossen.

**Die Mensa Forum wurde vor kurzem mit der Bestnote als vegan freundlichste Mensa ausgezeichnet.**

So durfte natürlich auch eine vegane Projektarbeit nicht fehlen – unterstützt durch die Firma Windmann GmbH in der Person von Buchautor Carsten Geiß.

Abgeschlossen wurde die Projektarbeit mit einer theoretischen Prüfung durch den Leiter der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Paderborn Erhard Wolf.

Am fünften und letzten Projekttag war es dann so weit. Ab 8:00 Uhr stand die praktische Prüfung auf dem Plan. Die Aufgabe: Erstellung eines 3-Gänge Menüs aus vorgegebenen Zutaten. Lachs, Kalbsoberschale und Rhabarber wurden jeweils als deutlich erkennbare Bestandteile genutzt. Seelungen und Garnelen, verschiedene Gemüse, braune und weiße Champignons durften ebenfalls eingesetzt werden. Eine reduzierte Anzahl an Sättigungsbeilagen und eine Sondermaterialliste begrenzten den weiteren Einsatz von Produkten. Mit den Bewerbungsunterlagen zu den Projekttagen hatten die Teilnehmer ihren geplanten Menüablauf und die Liste mit den benötigten Zutaten eingereicht. Gekocht wurde jeweils 6 Portionen – vier für die geladenen Gäste, ein Showteller und ein Teller für die Prüfer.

## Auszubildene der Studierendenwerke im jährlichen Kochwettbewerb

---

### Zahlreiche prominente Gäste beglückwünschten die glücklichen Sieger

Ab 11:30 Uhr trafen die Gäste im Austragungsort, der Mensa Forum, ein. Unter ihnen Geschäftsführer der Studierendenwerke NRW wie z. B. Jörg Lüken, Geschäftsführer AKAFÖ Bochum und Sprecher der Arbeitsgemeinschaft der Studierendenwerke NRW und Detlef Rujanski, Geschäftsführer des Studierendenwerks Siegen und damit langjähriger Ausrichter des Wettbewerbs, Gäste aus der Politik z. B. die Landtagsabgeordnete Sigrid Beer und der stellvertretende Bürgermeister der Stadt Paderborn Dieter Honervogt und Gäste aus der Universitätslandschaft z. B. Prof. Dr. Helmut Heseker, der Präsident der deutschen Gesellschaft für Ernährung. Im Sinne der Ausbildung vertrat Frank Oppermann die IHK Paderborn. Ebenso waren Sponsoren vertreten, die durch ihre Unterstützung die Attraktivität der Projektwoche und des Wettbewerbspreises für die Teilnehmer sicherten.

Carsten Walther, Geschäftsführer des gastgebenden Studierendenwerks Paderborn, begrüßte die Gäste und moderierte den Verlauf der Veranstaltung.

Die Jury startete ihre Verkostung. Geprüft wurde durch Jürgen Rabe (Felix-Fechenbach-Berufskolleg des Kreises Lippe), Markus Mandrys (Goeken backen), Carsten Geiß (Anwendungsberater Windmann Kartoffel Feinkost GmbH), Markus Beyer (Betriebsleiter AKAFÖ Bochum) und Dirk Heindrichs (Ausbildungsleiter Studierendenwerk Siegen). Die praktische Prüfung hatte einen Anteil von 45 % auf das Gesamtergebnis des Wettbewerbs. 15 % der Bewertung entfielen auf die vorabeingereichten Unterlagen mit Aufstellung des Menüs, Warenkalkulation und Ablaufplan. Die theoretische Prüfung floss mit 40 % ein.

### Gewinner des Wettbewerbs wurde:

Alexander Junghans – Studierendenwerk Paderborn

Hier sein Gewinner-Menü:

Vorspeise:

Mariniertes Kalbfleisch mit Meerrettichcreme, Kräuterbrotstange und Blattsalatgarnitur

Hauptgang:

Pochierte mit Lachsfarce gefüllte Seezungenröllchen gebratene Garnele, Zitronenschaum, glasierte Zucchini, Möhren und Bulgur

Dessert:

Rhabarber-Chili-Grütze, Mascarpone-Mousse, Marzipanoße Pinien-Pistazien-Crunch

Auf Platz 2 folgt Brian Kraemer vom Hochschul-Sozialwerk Wuppertal und auf Platz 3 Thomas Krekel vom Studierendenwerk Siegen!

Wir gratulieren!

---

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

## Auszubildene der Studierendenwerke im jährlichen Kochwettbewerb

---



Olaf Kroll  
Referent der Arbeitsgemeinschaft Studierendenwerke NRW  
c/o AKAFÖ  
Universitätsstr. 150  
44801 Bochum  
T 0234 32 -11104  
H 0151 23738076  
[arge-nrw@studierendenwerke-nrw.de](mailto:arge-nrw@studierendenwerke-nrw.de)