

## Wettbewerb der Koch-Auszubildenden in NRW

---

Zum zweiten Mal fand der Wettbewerb im Studierendenwerk Paderborn statt. Die diesjährige Siegerin kommt aus dem Studierendenwerk Siegen.

Zu dem diesjährigem Wettbewerb im Studierendenwerk Paderborn am 15. und 16. März 2018 trafen sich fünf angehende Köchinnen und fünf angehende Köche aus den Studierendenwerken Bielefeld, Dortmund, Siegen, Aachen, Bonn, Paderborn, dem AKAFÖ Bochum sowie dem Hochschulsozialwerk Wuppertal in der Küche der Mensa Forum.

Seit 2000 findet der landesweite Wettbewerb regelmäßig statt, seit 2017 in Paderborn (vorher in Siegen)

Unter Bedingungen, wie sie auch in der IHK-Abschlussprüfung der Ausbildung herrschen, bereiteten alle Teilnehmer ein von ihnen selbst komponiertes 3-Gänge-Menü zu. Aus vorgegebenen Zutaten wie Lachsforelle, Maispoulardenbrust, Steckrübe, Speisequark und Mango entstanden klangvolle Gerichte wie z. B. Lachsforellentatar auf Steckrüben-Carpaccio oder mediterran gefüllte Maispoulardenbrust mit Calvadossoße und Peperonata. Weitere Zutaten konnten die Gerichte ergänzen.

### Hochkarätige Jury

Ab 12 Uhr war es dann so weit. Geprüft wurde von einer hochkarätigen Jury:

- Michaela Ober – Mitglied im Prüfungsausschuss Köche der IHK Lippe zu Detmold
- Dominik Korda, Lehrer am Berufskolleg Helene-Weber,
- Jürgen Rabe, Lehrer des Berufskollegs Felix-Fechenbach
- Gregor Neumann, Abteilungsleiter Hochschulgastronomie STW Aachen
- Jens Fiedler, Küchenleiter der Zentralmensa STW Essen-Duisburg

Gleichzeitig konnten sich die weiteren geladenen Gäste aus Stadt, Universitätslandschaft und Politik im Gastbereich der Mensa Forum über die Menüs freuen.

### Glückliches Siegertrio

Siegerin des Wettbewerbs wurde Kaya Grube vom Studierendenwerk Siegen. Mit ihrem Menü aus gebratener Lachsforelle mit Kräuter-Dillpesto auf Fenchelrisotto, Sousvide gegarte Maispoulardenbrust gefüllt mit Röstgemüse und Speck dazu sautierte Rotweinschalotten, glasierte Steckrüben und Parmesanpolenta sowie zum Abschluss Mandelbiskuitörtchen gefüllt mit Quark und Mangocreme.

Auf dem 2. Platz konnte sich Sebastian Lampe vom Studierendenwerk Paderborn vor Stefan Albrecht auf dem 3. Platz, ebenfalls vom Studierendenwerk Paderborn, durchsetzen.

## Wettbewerb der Koch-Auszubildenden in NRW

---

### Erfahrungen und Schulungen für alle Teilnehmenden

Dem Wettkampf vorausgegangen war für die Teilnehmer eine Woche mit Schulungen und Betriebsbesichtigungen teil. Angefangen mit einer Exkursion zur Großbäckerei Goeken backen, umfassenden Schulungen zum Thema „Fisch und Krustentiere“ durch Fachleute der Firma Deutsche See sowie zu „Fleisch“ durch die Firma Transgourmet Deutschland GmbH & Co. Ein wenig süßer wurde es bei einem exklusiven Dessertkurs.

---

### Pressemeldung Studierendenwerk Paderborn

Weitere Informationen erteilt Ihnen:

Leitung Pressearbeit  
Frau Annette Ettingshausen  
Mersinweg 2  
33100 Paderborn  
Tel. : 05251 89207-210  
E-Mail: [ettingshausen@stwpb.de](mailto:ettingshausen@stwpb.de)  
Internet: [www.stwpb.de](http://www.stwpb.de)

---

*Bildnachweis: Studierendenwerk Paderborn*