



ERHOLUNG

Hotel · Restaurant · Spa



Glückwunsch, Philipp!

Das ganze Erholung-Team freut sich mit dir.

Ausbildungsplatz Koch/Köchin zum 01.08.2018

Gerne bieten wir einen Info-Schnuppertag an.

Mitarbeiter/in für die Reinigung des Wellnessbereiches

(täglich 1,5 h) zwischen 6 und 9 Uhr gesucht.

Hotel Erholung · Am Ring 31

23746 Ostseebad Kellenhusen · Tel. 04364/47096 - 0
info@hotel-erholung.de | www.hotel-erholung.de

13. März

wieder geöffnet!

Der Blumenladen

Schützenstr. 10, Grömitz

unter neuer Leitung mit

bekanntem Gesichtern!

Frau Christine Thiel
und ihrem Team wünschen wir
viel Erfolg und treue Kunden.

Klaus & Edda Linsmayer

Anzeige

Bio-Wochenmarkt

Haffkrug. Am Montag, dem 12. März findet von 9 bis 14 Uhr am Seeblickenvorplatz ein Bio-Wochenmarkt statt. (red)

Seniorenfrühstück

Neustadt. Der Seniorenbeirat Neustadt lädt ein zum monatlichen Seniorenfrühstück am Dienstag, dem 13. März um 9 Uhr im Gemeindesaal der ev.-luth. Kirchengemeinde, in der Kirchenstraße 7. Im Anschluss werden die Teilnahmescheine für die Tagesfahrt am 22. März zum Gut Ludwigsborg verkauft. Die Fahrt kostet 35 Euro inklusive Mittagessen. (red)

1. Platz für Philipp Evers

Rasmussen-Baltic-Pokal geht an
Nachwuchskoch aus Kellenhusen

Der Rasmussen-Baltic-Pokal ist ein Wanderpokal, der von der Firma Rasmussen Gemüse gestiftet und an der Beruflichen Schule des Kreises Ostholstein in Neustadt unter den Köche-Auszubildenden des dritten Lehrjahres ausgetragen wird.

Neustadt/Kellenhusen. Organisiert von den Fachlehrern Jens-Peter Möller und Michael John, konnten die Auszubildenden der Oberstufe bei der Planung des Gerichtes aus zweieinhalb Jahren Erfahrung ihrer Berufsausbildung schöpfen. Von ihnen gefordert war ein warmes Tellergericht, dessen regionaler Bezug im Vordergrund stehen sollte. Es wurden Lammhaxe, Putenröllchen, Zander, Lachs und Dorsch zubereitet.

In einem sechs Wochen währenden Prozess wurden die Speisen recherchiert, kreiert, und geplant. Die Gerichte wurden zubereitet und anschließend ständig weiter verfeinert. Dazu mussten Warenanforderungen, Rezepte und eine Kalkulation erstellt werden. In der Vorwoche haben dann alle Teilnehmer gemeinsam die besten sechs Gerichte ausgewählt.

Am vergangenen Dienstag wurden die Gerichte für eine Fachjury und 17 Gäste zubereitet. Die Jury mit dem stellvertretenden Präsidenten des Verbandes der Köche Deutschlands Johann Grassmugg, Wolfgang Schulz von der Schön Klinik und Andreas Pommer von der Logistikschule der Bundeswehr bewertete die erstellten Präsentationsmappen, die Umsetzung der Vorgaben und die Gerichte selbst.



Philipp Evers vom Hotel Erholung gewann mit seinem Gericht „Hohe Düne“.

Marc Korn vom Hotel Carat aus Grömitz wurde von der Jury mit dem dritten Platz ausgezeichnet. Hinter seinem Gericht „Schuppiger Zander an Blümchen und Rosen“ verberg sich gedämpfte Zanderfilet mit Gurkensuppen, Weißweinsauce, Möhren, Kohlrabi und Tomatenreis.

Den zweiten Platz erringt sich Ibrahim Fatah vom Maritim Seehotel in Timmendorfer Strand mit „Lack's Picasso“, einem Lachsfilet auf Zitronen-Knoblauch-Lack und glasiertem Gemüse an Anissoße und gefüllten Würfelfkartoffeln. Am Ende konnte sich Philipp Evers vom Hotel Erholung aus Kellenhusen mit seinem Gericht „Hohe Düne“ den ersten Platz sichern. Von Anfang an hatte sich Philipp sehr zielstrebig mit der Planung auseinandergesetzt, zuhause ausprobiert, verfeinert und auf hohem Niveau schmackendlich Ostseedorsch im Kartoffelmantel gebraten, auf Paprika angerichtet und mit Meerrettichsoße und Zucchini serviert. (ab/red)



Die drei Sieger präsentierten ihre Urkunden und Pokale.

...und noch mehr Informationen...
Jeden Tag aktuell auf
dar-reporter.de



Abschlussfoto vor der BBS Neustadt mit allen Teilnehmern.

ANDREAS SCHILLING

Bautenschutztechnik



Wir sind Ihr Ansprechpartner für die Beseitigung von Durchfeuchtungsschäden an Mauerwerksfassaden, Balkonen und Terrassen, sowie für die Beseitigung von Kellerdurchfeuchtungen in Fehmarn und der Ostseeküste.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Tel. 04372 / 99 19 23 | www.kellerdurchfeuchtung.de