

PRESSEINFORMATION

26. Oktober 2005

Internationale Spitzenleistungen beim Nachwuchs-Wettbewerb der Koch-Talente

HOTEL NEPTUN – Koch-Azubi Mareike Fischer qualifiziert sich für das große Finale 2006 in Mainz

Der REWE-Großverbraucher-Service veranstaltet seit nunmehr 17 Jahren gemeinsam mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. den REWE-DEUTSCHLAND-POKAL, den nationalen Wettbewerb für den engagierten Köche - Nachwuchs des 2. und 3. Ausbildungsjahres.

In 10 Vorentscheidungen können sich die jeweils ersten beiden Gewinner für das Finale in Mainz qualifizieren.

Traditionell hat sich der Wettbewerb um den REWE-DEUTSCHLAND-POKAL auf die Zubereitung kalter Platten spezialisiert. Das hört sich relativ einfach an. Dabei handelt es sich hier um wahre Kulinarische Meisterwerke, denn der Kreativität und der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Der Kochwettbewerb der Region Mecklenburg –Vorpommern fand am 21.10 und 22.10.2005 in Damgarten statt. Aufgabe war es, für 4 Personen eine Schauplatte zum Thema „Heimisches Wild“ zu kreieren. Voraussetzung war, dass die Produkte unbearbeitet und roh sein müssen und dass alle Zubereitungen vor Ort erfolgen.

Mareike Fischer, Koch-Azubi im 3. Lehrjahr, nannte ihre Schauplatte „Wilde Gelüste“. Die Jury beurteilte nicht nur die fantasievolle Präsentation und den guten Geschmack, sondern auch die perfekte Warenkalkulation und gratulierte ihr zum 2. Platz.

Damit hat sich Mareike die Teilnahme am großen Finale in Mainz erkämpft. Das Finale, welches im Frühjahr 2006 stattfindet, hat den Rang einer Köche-Europameisterschaft. Junge Nachwuchstalente aus Frankreich, Spanien, Italien und anderen europäischen Ländern beweisen dort ihr Können und ringen um die „Nr. 1“ in Europa.

Für Mareike Fischer war dies nicht der erste Wettbewerb. Mit Prüfungsangst kann sie mittlerweile ganz gut umgehen. Sie bewies ihr Können in diesem Jahr bereits vier Mal. Im Januar belegte sie gleich zweimal einen 1. Platz, zuerst beim „7 Türme-Pokal“ und dann bei der Regionaljugendmeisterschaft. Im Mai errang sie einen 2. Platz beim Fischland-Pokal sowie im September einen 2. Platz bei der Landesjugendmeisterschaft der Köche.

„Kochen ist ein kreatives Handwerk. Das wichtigste am Kochen sind Hingabe, Fantasie und Leidenschaft. Wer dies mitbringt, dem stehen weltweit alle Türen offen“, spornet Hotel Manager, Klaus Wenzel, Mareike an.

Achtung:

Schöne, ausdrucksstarke Fotos in Druckqualität können ganz einfach aus dem Internet herunter geladen werden:

www.hotel-neptun.de

→Presse

→Fotos

→login: Hnep05

→Passwort: ostSEE05

Die Fotos können gerne gratis verwendet werden, wenn sie mit Bezug zum Hotel Neptun veröffentlicht werden.

Pressekontakt:

Silke Greven, PR Manager, Telefon: 0381/777 871, Fax: 0381/777 400, SilkeGreven@hotel-neptun.de