

Beim Wettbewerb »Jeunes Espoir en Restauration 2011« in Villers-le-Bouillet

## **ZAWM-Schüler José Bouillon holte Silber im Service**

Eupen/Villers-le-Bouillet

Beim Wettbewerb »Jeunes Espoir en Restauration 2011«, der in den vergangenen Tagen in Villers-le-Bouillet - in der Nähe von Lüttich - durchgeführt wurde, hat José Bouillon aus Büllingen im Bereich »Service« eine Silbermedaille errungen.



Weitere Teilnehmer aus den Reihen der Schüler des Eupener Zentrums für die Aus- und Weiterbildung des Mittelstandes (ZAWM) waren: für den Bereich Küche Sascha Demont aus Bütgenbach und Alicia Samanns aus Eupen im Bereich Service.

Sie erreichten beide einen beachtlichen vierten Platz.

Der Wettbewerb »Jeunes Espoir en Restauration«, ist ein wallonieweiter Wettbewerb für Lehrlinge und Meisterschüler im Bereich Küche und Service.

Die in Villers-le-Bouillet erzielten Erfolge der jungen Hoffnungsträger in der Gastronomie wiegen besonders schwer, da die Teilnehmer sich gegen Konkurrenten behaupteten, die bereits in der Meisterschülerausbildung zum Restaurateur sind.

Ein paar Pünktchen mehr und José Bouillon hätte tatsächlich Gold und Alicia Samanns Bronze mit nach Hause gebracht.

José Bouillon ist Lehrling bei Eric Pankert, im Michelin-besternten Restaurant »Zur Post« in St.Vith.

Alicia Samanns lernt im Restaurant »Artichoc« in Eupen, ihr Kollege Sascha Demont im »Hotel-Restaurant Bütgenbacher Hof«.

### **Problem Französisch**

Bei Sascha Demont waren es sicher seine mangelnden Kenntnisse in der französischen Sprache, die ihn eine Medaille verpassen ließen. Für ihn gilt also: »Apprendre le français«.

Alicia Samanns war kurzfristig als Ersatz eingesprungen. Ihre Leistung verdient daher eine besondere Anerkennung.

Sascha Demont hatte in der Küche unter anderem die Aufgabe, eine Vorspeise, bestehend aus einem Makrelenfilet auf Müllerin-Art mit einem Zucchini-Flan, anschließend für den Hauptgang einen Lammrücken mit weißen Rübchen und Schlosskartoffeln herzustellen und auf einer Platte anzurichten.

Der Hauptgang musste dann vom Service am Tisch tranchiert und vorgelegt werden.

Im Dessert musste der Hauptanteil aus Ananas bestehen.

Demont entschied sich hier für ein Ananas-Melonensorbet mit einem fein gewürfelten Ananas-Melonensalat, verfeinert mit Streifen von Pfefferminzblättern.

### **Service**

Nicht minder schwer die Aufgaben im Saal für Alicia Samanns und José Bouillon. Sie erstreckten sich vom kompletten und regelrechten klassischen Eindecken eines Tisches mit den benötigten Bestecken und Gläsern bis hin zu den Arbeiten am Tisch des Gastes. Zunächst gab es eine Bewertung für das richtige Einschenken eines belgischen Spezialbieres, dann war die Herstellung eines »Filet americain« am Tisch des Gastes angesagt, wobei die dafür herzustellende Mayonnaise vor den kritischen Augen der Jury frisch zubereitet werden musste.

Eine weitere Hürde war die Käseplatte, wobei der Prüfling von sieben verschiedenen Käsefamilien die wichtigsten Merkmale benennen musste. Später, während des Prüfungssessens, galt es einen Käseteller nach Wunsch des Gastes zusammenzustellen.

Ohnehin gehörte zu den Aufgaben der gesamte Service für die anwesenden Gäste an einem zugewiesenen Tisch, wobei die beiden ihre Gäste mit einem Glas Crémant auf das nachfolgende Menü einzustimmen hatten. Auch das fachlich gekonnte Öffnen der Schaumweinflasche wurde hier bewertet.

### **Erfolg der Ausbilder**

Die Silbermedaille ist übrigens mit 200 Euro dotiert, der vierte Platz erzielte immerhin eine Prämie von 50 Euro.

Das erfolgreiche Abschneiden der hiesigen Auszubildenden dürfte nicht zuletzt auch ein Verdienst von ZAWM-Fachlehrer Jürgen M. Jordans (verantwortlich für die Vorbereitung im Service-Bereich) und Alexander Braun (Restaurant Duo im Rotterwäldchen/zuständig für das Training im Bereich Küche) sowie der jeweiligen Ausbilder in den Lehrbetrieben sein.