



Verein der Köche: Rudolf-Bierbichler-Preis 2020

Beitrag

Zum 45. Rudolf-Bierbichler-Preis hat der Verein der Köche Rosenheim/Stadt und Land e.V. die Auszubildenden Köche und Köchinnen im 3. Ausbildungsjahr aufgerufen und es haben sich 8 Teilnehmer-innen bereit erklärt, sich dem Wettbewerb in der Staatlichen Berufsschule I in Rosenheim zu stellen. Aus dem Warenkorb mussten sie eine Vorspeise aus Polenta, Orangen, Blattsalaten und Vinaigrette, aus ganzem Zander, Risottoreis, Mangold und Kirschtomaten das Hauptgericht, sowie aus Mehl, Eiern, Sahne und Obstauswahl ein Dessert zubereiten.

Unter den strengen Augen der Jury mit Margreth Nirschl, Franz Bergmann und Maximilian Glatt wurde konzentriert gearbeitet und es wurden durchgehend gute Ergebnisse erzielt. Deshalb ist es immer schwierig zu beurteilen, wer am Schluss als Sieger da steht. Aber es gab eine Entscheidung: 1. Platz und Gewinner des Rudolf -Bierbichler- Pokals war Ali Najar vom Aschbacher Hof in Feldkirchen-Westerham, 2. Platz Martin Smit, Hotel zur Post in Rohrdorf und 3. Platz Tedros Sereke, Gasthof Alpenrose, Grainbach. Auf den 4. Plätzen landeten Sebastian Röttenbacher und Anasse Azlaf, Yachthotel Chiemsee, Prien, Omar Dawaba, Hotel Neuer am See, Prien, Gessica Sorrentino, Romantkhotel Lindner, Bad Aibling, Omar Senni, Hotel St. Georg, Bad Aibling

Der Vorsitzende des Köchevereins Max Antholzner übergab mit Herrn Burgmayr von der Fa. Bierbichler die Pokale an die drei Sieger und an die 4.platzierten eine Urkunde mit einem Fachbuch-Preis, überreicht von Frau Preibisch von der Kur-und Gästeinformation Bad Feilnbach. Es geht nur miteinander, so betonte er und lobte die gute Zusammenarbeit aller Beteiligten und Unterstützer, wie Frischgemüse Vesemaier, Andreas Prechtl Edeka, Privatmolkerei Bauer, Restaurantmeisterin Jutta Tuidler hatte das Lehrrestaurant mit ihren Auszubildenden in ein Ambiente um das Jubiläumsjahr von Ludwig van Beethoven verwandelt, was die illustre Gästeschar sehr beeindruckte. Unter ihnen die Schulleiterin Frau Marx, Landrat Kannengießler, Bürgermeister Heindl, Frau Theresa Albrecht vom Dehoga Bayern, Frau Pfaffinger vom Tourismusverband Chiemsee, Ehrenpräsident des Verbandes der Köche Deutschlands Siegfried Schaber mit Gattin, Vertreter der Sponsoren und des Köchevereins. In ihrer Begrüßungsansprache hob Frau Oberstudiendirektorin Marx die Bedeutung der Gastroberufe hervor und munterte die Köchin und Köche auf, ihre beruflichen Chancen zu nutzen: „Einen ersten Schritt haben Sie heute schon gemacht!“

Bericht und Fotos: Verein der Köche Rosenheim Stadt und Land e.V.





Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Chiemgau
2. München-Oberbayern
3. Rosenheim