

**Geschnetzeltes, Flambiertes und Tipps von den Profis - Hamburger
Trainingscamp für Gastronomie-Finalisten der WorldSkills 2015
13.05.2015**



Bei den WorldSkills 2015 - den Weltmeisterschaften der Berufe - messen sich im August mehr als 1.200 Nachwuchstalente aus 60 Ländern in 50 verschiedenen Berufsdisziplinen. Deutschland schickt in diesem Jahr insgesamt 41 Teilnehmer aus den unterschiedlichsten Berufen. Darunter Max Dolge und Steffen Repplinger, die Finalisten aus den Berufen Köche und Restaurantservice. Die beiden Nachwuchstalente haben nun gemeinsam mit Profis in Hamburg für den großen Tag trainiert.

Leadin

Vom 11. bis 16. August finden in Brasilien die WorldSkills 2015 statt - die Weltmeisterschaften der Berufe. Mehr als 1.200 Nachwuchstalente aus 60 Ländern in 50 verschiedenen Berufsdisziplinen treten dabei gegeneinander an. Deutschland ist mit insgesamt 41 Teilnehmern dabei. Und für die heißt es derzeit: trainieren, trainieren, trainieren. Die beiden Teilnehmer aus den Bereichen Köche und Restaurantservice haben sich eigens dafür in der Hotelfachschule Hamburg zum Trainingscamp getroffen, um unter den Augen von Profis zu zeigen, was sie bereits draufhaben.

Es brutzelt und zischt an allen Ecken, hier werden Spätzle geschwenkt, dort Rindergeschnetzeltes angebraten. Der Frankfurter Nachwuchskoch und deutsche Finalist Max Dolge trainiert bereits seit Monaten eifrig für den großen Wettkampf. An seiner Seite: Mentor und Profikoch Tobias Laabs:

O-Ton Tobias Laabs und Max Dolge

Die Grundlagen müssen also sitzen. Und bei Max sitzen sie. Geschraubt werden muss hier nur noch ein bisschen am Zeitmanagement. Immerhin muss er in Sao Paolo unter anderem ein Viergang-Menü in acht Stunden zubereiten.

Auch Sternekoch Christian Krüger schaut dem 20-jährigen heute über die Schulter und findet: Der macht das schon ganz gut - sein Tipp als Gewinner des Bocuse D'Or-Deutschland:

O-Ton Christian Krüger

Apropos Kreativität: Wer heutzutage über den buchstäblichen Tellerrand hinaus blicken möchte, kommt an der Digitalisierung nicht vorbei. Blogs, Foren oder Youtube-Channels haben in die Gastronomie ebenso Einzug gehalten wie smarte Herde oder Kühlschränke mit WLAN-Anschluss. Und das ist gut so, betont Steffen Ganders vom WorldSkills-Partner Samsung.

O-Ton Steffen Ganders

Zurück zum Trainingscamp: Am anderen Ende der Küche flambiert Steffen Repplinger gerade ein Crepe Suzette. Nur eine der Disziplinen, die der Restaurantfachmann, der es wie Max ins Finale geschafft hat, in Sao Paolo draufhaben sollte. Daneben Dekantieren, Tranchieren, Servieren, Dekorieren und vieles mehr, was der geneigte Gast normalerweise so wünscht und wo nichts schief laufen sollte.

O-Ton

Steffen bekommt Unterstützung von Tobias Becher - seines Zeichens Vize-Weltmeister Service der letzten WorldSkills. Sein Tipp an den Kollegen:

O-Ton

Und auch ein anderer Gewinner hat noch einen guten Tipp für die Jungs. Der Ex-Zehnkämpfer und Olympiasieger Christian Schenk ist einer der Botschafter der WorldSkills 2015 und weiß, worauf es in Wettkämpfen im entscheidenden Moment ankommt.

O-Ton

Hubert Romer Geschäftsführer von World Skills Germany e.V. freut sich bereits riesig auf die große Berufsweltmeisterschaft:

O-Ton

Das ist die große Frage - und die Antwort darauf gibt es spätestens im August in Sao Paolo - bei den WorldSkill 2015.

Jana Fink, Redaktion... Hamburg