

## Was haben Pumpernickel und Perlhuhn gemeinsam?

Sie waren „Hauptdarsteller“ beim 30. Jugendwettbewerb der zukünftigen Köche um den Werner-Lohse-Pokal am BSZ für Ernährung, Gastgewerbe, Gesundheit in Chemnitz.

Nach einem Theorieteil am 1. Februar fand dann am 2. Februar der Praxisteil statt. Aus einem geschlossenen Warenkorb u.a. mit Fenchel, Gräupchen, Wachtel-Ei, Pumpernickel und einem Perlhuhn musste ein 4-Gang-Menü erstellt werden. Am Ende eines anstrengenden Tages standen dann die Sieger fest:

1. Platz Daniel Ratzka
2. Tom Sommerschuh
3. Max Richter.

Wir gratulieren allen Teilnehmern und bedanken uns bei den Sponsoren.

