



Siegen, den 14. März 2017

Seine Leistung wurde belohnt:

Platz 3 für Siegener Thomas Krekel beim Koch-Azubi-Wettbewerb der Studierendenwerke NRW und Osnabrück

Thomas Krekel, Koch-Azubi beim Studierendenwerk Siegen, belegte beim Azubi-Wettbewerb den 3. Platz. „Ich bin zufrieden“, stellte Thomas Krekel bei der Siegerehrung fest. „Mein Ziel, auf alle Fälle unter den ersten drei Plätzen zu landen, habe ich erreicht“, freute sich Thomas Krekel.

Menü von Thomas Krekel:

Vorspeise: Lachs-Garnelen-Ragout in Safransoße, grüner Crêpe, Kirschtomaten auf Zucchini
Hauptgericht: Tranchen von der gebratenen Kalbsoberschale mit Calvadossoße, gebratene Champignons, Peperonata und Kartoffelgratin
Dessert: Chili-Schokoladen-Mousse im Mandel-Krokant-Nest auf Rhabarber-Ragout



Von links nach rechts: Detlef Rujanski (Geschäftsführer) und Thomas Krekel (3. Platz - beide Studierendenwerk Siegen), Jörg Lüken (Geschäftsführer Akafö und Sprecher der ARGE der Studierendenwerke NRW), Carsten Walther (Geschäftsführer Studierendenwerk Paderborn), Gewinner Alexander Junghans (Studierendenwerk Paderborn), Brian Kraemer (2. Platz - Hochschul-Sozialwerk Wuppertal), Ulla Sparrer stellvertretende Geschäftsführerin Hochschul-Sozialwerk Wuppertal)

Studierendenwerk Siegen A. ö. R.
Detlef Rujanski
Geschäftsführer
Hölderlinstraße 3
57076 Siegen
Telefon: 0271 740-4882/3
detlef.rujanski@studierendenwerk.uni-siegen.de
www.studierendenwerk-siegen.de

Studierendenwerk Siegen A. ö. R.
Inge Peter
Sekretariat/Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Hölderlinstraße 3
57076 Siegen
Telefon: 0271 740-4883
peter@studierendenwerk.uni-siegen.de

Pressemitteilung

Neun Auszubildende (zwei weibliche und sieben männliche) der nordrhein-westfälischen Studierendenwerke aus Bielefeld, Bonn, Dortmund, Paderborn, Siegen und Wuppertal zeigten in der Woche vom 6. bis 10. März in Theorie und Praxis, wer die besten Azubis sind. Im Auszubildenden-Wettbewerb können alle Azubis ihr Wissen noch einmal vertiefen und so - gut vorbereitet - die bevorstehenden Abschlussprüfungen angehen. Seit 1988 wird dieser Wettbewerb von den nordrhein-westfälischen Studierendenwerken und dem Studentenwerk Osnabrück den Köchinnen-/Köchen-Azubis angeboten.

Gastgeber in diesem Jahr war - zum ersten Mal - das Studierendenwerk Paderborn unter der Geschäftsführung von Carsten Walther. „Die ersten Planungen für den Umbau des Uni-Campus „AR“ wurden auf März 2017 terminiert“, berichtet Elmar Königer, Abteilungsleiter „Gastronomie“ des Studierendenwerks Siegen, „daher wäre die Durchführung des diesjährigen Azubi-Wettbewerbs mit allen früh zu treffenden Vorbereitungen für uns hier in Siegen nicht realisierbar gewesen.“ Neben Elmar Königer waren auch Ausbilder Dirk Heindrichs und Mensa-Betriebsleiter Jörg Imhof nach Paderborn gereist.

Neben einer Schulung „Teige und Massen“, erfolgte auch eine Schulung zur Fachtheorie „Fisch und Krustentiere“. Auf dem Plan standen ebenfalls eine Exkursion zu einer Großbäckerei und Fleischerei inklusive Besichtigung eines Rinderzuchtbetriebes sowie eine vegane Projektarbeit. Am Vortag des Prüfungstages kochten alle Azubis ein Menü für die Geschäftsführer/in, die sich zu einer Tagung im Studierendenwerk Paderborn trafen. Die schriftliche Prüfung schloss Thomas Krekel als zweitbesten ab, ebenso gab es die Note 2 für seinen sauberen Arbeitsplatz. Mit 45 % auf das Gesamtergebnis wurde bei allen Azubis der praktische Teil bewertet, die theoretische Prüfung mit 40 % und 15 % der Bewertung entfiel auf die vorab eingereichten Unterlagen.

Die Prüfungswoche wurde mit dem praktischen Teil, der Zubereitung eines Drei-Gang-Menüs, beendet. Einige Wochen zuvor hatten alle Azubis aus den vorgegebenen Zutaten „Lachs“, „Kalbsoberschale“ und „Rhabarber“ ihr Menü zusammengestellt und mit den dafür benötigten Zutaten an das Studierendenwerk Paderborn geschickt. Das Prüfungsmenü musste jeweils sechs Mal zubereitet werden, vier Menüs für die geladenen Gäste, ein Teller für die Prüfer und ein „Showteller“.

Auf den Punkt genau das komplette Menü fertig zu stellen, war auch für Thomas Krekel eine besondere Herausforderung. Doch mit Ruhe und Besonnenheit stellte er sein Menü fertig und konnte schließlich die Prüfer überzeugen.

„Ich gratuliere Herrn Krekel herzlich zu diesem tollen Ergebnis“, freute sich Detlef Rujanski, Geschäftsführer des Siegener Studierendenwerks, der sich von den Leistungen des Siegener Auszubildenden überzeugen konnte. „Herr Krekel ist als Umschüler zu uns gekommen. Er ist von Beginn seiner Ausbildung an sehr motiviert und wie man sieht, es hat sich gelohnt und dieses gute Abschneiden ist ein schöner Erfolg.“