

HAZ 28.11.2011

Die besten jungen Köche in der Region

Beim Wettbewerb der Region Hannover für Nachwuchsköche gewann der 19-jährige **Marlon-Joel Jahn** aus Vahrenwald den ersten Preis. Der Auszubildende vom Maritim Airport Hotel musste ein dreigängiges Menü für zehn Personen zubereiten. Als Hauptgang gab es bei ihm geschmorte Rinderbacke in Thymiansauce mit Wirsing-Pastinakenäckchen, Schwarzwurzelchips und Kartoffel-

Frühlingslauchpüree. Auch der zweite Platz in der Kategorie ging an einen Auszubildenden des Maritim Airport Hotels:

Jasper Klawier aus Springe-Eldagsen. Platz drei belegt **Jenny Bull** aus Wedemark-Bissendorf, die im

Restaurant „Zum Eichenkrug“ in der Wedemark ausgebildet wird.

Unter den Restaurantfachleuten setzte sich **Yvonne Sassenberg** durch, sie lernt bei der Alten Rathaus Gastronomie Betriebs GmbH. Bei den Hotelfachleuten überzeugte die Langenhagenerin **Kristin Werner** vom Achat Premium Hotel Airport Hannover. Siegerin unter den Fachleuten für Systemgastronomie wurde **Sarah Taube** aus Peine, die bei der hannoverschen Dinea Gastronomie lernt.



Die Preisträger **Yvonne Sassenberg** und **Marlon-Joel Jahn**.