

Zum Tag des Bieres Gäste verwöhnen mit Bier – Mai 2003

Unter diesem Motto veranstaltet der Kochclub Augusta e. V. Augsburg jedes Jahr zusammen mit Hasenbräu und der Berufsschule II (Sponsoren) ein Projekt. Heuer fand die Veranstaltung am 5. Mai an der Berufsschule statt.

Die auszubildenden Köche im 3. Jahr erarbeiten schriftlich ein 3 Gang-Menü aus einem Warenkorb, wobei in jedem Gang eine Biersorte der Hasenbräu verarbeitet werden muss; die Hotelfachleute erstellen ein Bier-Event mit Werbung, Biercocktail und passenden Dekor für die Tafel. Aus diesen schriftlichen Arbeiten werden je die drei Besten ausgesucht.



Eingedeckte Tafel

Im Praktischen Teil fertigen die Teilnehmer in der Küche das Drei-Gang-Menü und im Restaurant wird am festlich gedeckten Tisch das Menü serviert. Der Biercocktail wird als Aperitif gereicht.



Sieger bei den Hotelfachleuten: Mit Pokal in den Händen (von links nach rechts) :
1. Platz Gertrud Lutzenberger, 3. Platz Florian Schneider, 2. Platz Ronny Bräsicke

Sieger wurden bei den Hotelfachleuten:

1. Platz -- Gertrud Lutzenberger --- Untere Mühle, Schwabmühlhausen
2. Platz -- Ronny Bräsicke --- Hotel Ost, Augsburg
3. Platz -- Florian Schneider --- Hotel Steigenberger Drei Mohren



Die Sieger bei den Köchen: Mit Pokal in den Händen (von links nach rechts):
3. Platz Christiane Martin, 1. Platz Markus Dinter, 2. Platz Annemarie Steber

Sieger bei den Köchen:

1. Platz -- Markus Dinter --- Herzog Ludwig, Friedberg
2. Platz -- Annemarie Steber --- Untere Mühle, Schwabmühlhausen
3. Platz Christiane Martin --- Untere Mühle, Schwabmühlhausen



Der Sieger des Bierwettbewerbs 2003 Markus Dinter



Die drei Erstplatzierten des Bierwettbewerbs 2003