

3. Jugendcamp 2003 des Landesverbandes der Köche Bayern in Pegnitz

Der Landesverband der Köche Bayern organisierte heuer zum 3. Mal ein Jugendcamp um interessierten jungen Kolleginnen und Kollegen der weißen Zunft durch Anleitung von international erfahrenen Küchenmeistern und Patissiers die Geheimnisse der Kochkunst -im Hinblick auf Ausstellungen und Wettbewerben näher zu bringen.



Teilnehmer des Jugendcamps 2003
Peter König vom Kochclub Augusta: 3. von rechts

Mit dabei waren auch zwei Mitglieder des Kochclub Augusta. Auf der einen Seite Peter König von der Unteren Mühle in Schwabmühlhausen als Camp-Teilnehmer und auf der anderen Seite Andreas Lingl (Leiter der Wirtschaftsbetriebe Küche im Klinikum in Augsburg) als Dozent mit dem Thema Karriereplanung.



Angerichteter Teller: Geflügelroulade mit Gemüsebeilage

Nach dem theoretischen Teil über die vielfältigen Weiterbildungsmöglichkeiten nach der abgeschlossenen Ausbildung als Koch/ Köchin standen dann die Arbeiten in der Küche unter der

Kochclub Augusta e.V. Augsburg



Leitung von Roland Kestel (Fachlehrer an der Berufsschule in Nürnberg) und Thomas Neuer (Konditormeister in Nürnberg) heran.



Vorspeiseteller mit Lachs und Pfifferlingen

Neben verschiedenen 3 - Gang - Menüs mussten die Arbeitsgruppen eine Schauplatte mit dem dazugehörigen Teller + Dessert noch eine Restaurationsplatte ebenfalls mit Teller und Dessert herstellen.



Dessert mit Joghurt, Quark und Früchten

Alle Teilnehmer des Camp waren von der Fülle der gewonnen Erkenntnissen begeistert. Ein Teil davon kann diese bereits im November 2003 beim REWE-Wettbewerb 2003 (14.11. + 15.11.2003 im Kermeß-Institut in München) unter Beweis stellen, gilt es doch eine Schauplatte für 4 Personen + 2 dazugehörige Teller herzustellen.