

### Rock die Küche

Aus einem vorgegebenen Warenkorb ein dreigängiges Menü zaubern- das erfordert schon einiges an Können und Kreativität. Die Köche im 3. Ausbildungsjahr der Berufsschule Miesbach stellten sich dieser Herausforderung im Rahmen des Wettbewerbs „Rock the kitchen“. Die Firma Chef Culinar aus Zusmarshausen als Veranstalter des Events lud neben der Berufsschule Miesbach auch die Kochazubis der Berufsschule München und Wien ein.

Mit den zur Verfügung gestellten Lebensmitteln hatten die Jungköche die Aufgabe im ersten Gang ein Kalbsbürgermeisterstück, im zweiten Gang Scholle und im dritten Gang Mango als Hauptzutat zu verwenden.

Die Ausscheidung der ersten Runde des Contests fand in der Hotelfachschule Kermeß in München statt und das Team der Berufsschule Miesbach um Alexander Steinert (Seehotel Überfahrt), Johannes Liebscher (Parkhotel Egerner Höfe), Sean King (Seehotel Überfahrt) und Max Naumann (Hotel Bachmair-Weissach) holte sich den ersten Platz.

Nun folgt die Endrunde in Ulm auf der Hausmesse der Firma Chef Culinar. Das erfolgreiche Viererteam der Berufsschule Miesbach trifft hier auf die Herausforderer der Berufsschulen aus Kiel, Dresden und Trier. Dem Siegerteam winkt ein viertägiger kulinarischer Exkurs nach Amsterdam.



Das Siegerteam der Berufsschule Miesbach v.l.n.r. Max Naumann, Hotel Bachmair- Weissach , Sean King, Überfahrt; Johannes Liebscher, Parkhotel Egerner Höfe; Alexander Steinert, Seehotel Überfahrt;