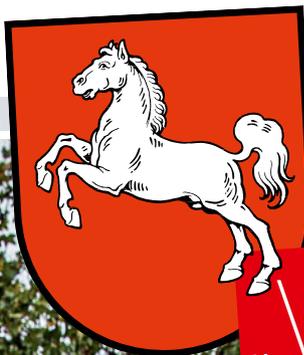




Hochmotiviert:
Die Regionalmannschaft
Niedersachsen vor dem
Training in der Puravia
Trainings Akademie Hannover.



„WIR KOCHEN FÜR NIEDERSACHSEN“



Im Doppel für Niedersachsen



Text Dörte Wehmöller

Die Regionalmannschaft Niedersachsen nimmt in zwei Wettbewerbskategorien an der IKA 2020 teil. Damit zeigt sie sich nicht nur kämpferisch, sondern auch zukunftsorientiert. Wie sich die Mannschaft vorbereitet, haben wir das Leitungsteam um Alexander Walter und Thorben Grünau gefragt.



Für die IKA 2020 hat sich die Regionalmannschaft Niedersachsen einiges vorgenommen. Das Team nimmt nicht nur am Wettbewerb der Regionalmannschaften teil, sondern hat sich zusätzlich für die Kategorie Gemeinschaftsverpflegung (Community Catering) angemeldet. Wer sich so einer Herausforderung stellt, macht das nicht ohne Grund. „Bisher war es den Regionalmannschaften vorbehalten, den kalten Tisch zu bauen. Wir gehen aber davon aus, dass es diese Disziplin in Zukunft nicht mehr geben wird“, so Teamchef Alexander Walter. „Deshalb haben wir nach einem Ersatzwettbewerb gesucht. Jetzt schauen wir nach vorn und profilieren uns im Community Catering.“

Hohe Kunst der kalten Küche

Seit 40 Jahren sammeln die Niedersachsen in der Paradedisziplin „Kalter Schautisch“ Erfahrung,

Nachwuchs trifft Profis: Kochazubi Marius Ahrens (oben) legt los, während Thorben Grünau (unten, 2. v. l.) und Alexander Walter (mittig vorne) den Rest des Teams auf das Training einstimmen.



Fotos: Ingo Hilliger

THORBEN GRÜBNAU

Jahrgang 1980

Nach seiner Kochausbildung im Akzent Hotel Voss in Westerstede kochte Teammanager Grübnau Anfang der 2000er-Jahre u.a. im Gourmet Restaurant Kalaboush in Lüsche, bevor er sich 2007 mit „The Classic Cooking“, einem Unternehmen für Event-Catering, selbstständig machte. Seit 2016 arbeitet er als Küchenchef im Restaurant Der Ahrenshof in Bad Zwischenahn. Ab 2004 war Grübnau mehrere Male auf der IKA im Team der Regionalmannschaft Niedersachsen und der Köche-Nationalmannschaft erfolgreich. 2016 gewann er in Erfurt mit der Nationalmannschaft zwei Goldmedaillen. Seit 2016 ist der 39-Jährige Teammanager der Niedersachsen.

„ICH FINDE GUT, DASS SICH DIE WELTWEIT BESTEN KÖCHE DARÜBER GEDANKEN MACHEN, WIE MAN FÜR FÜNF EURO EIN SAUBER KALKULIERTES ESSEN AUF DEN TISCH BRINGEN KANN.“

Thorben Grübnau



waren mehrfach Medaillengewinner. „Heute wollen die jungen Kollegen in Wettbewerben nicht mehr kalt, sondern warm kochen und präsentieren“, bedauert auch Teammanager Thorben Grübnau. Nach Ansicht beider Experten braucht es für die kalte Küche anspruchsvollere Fertigkeiten. „Da müssen alle Gartechniken bekannt sein, es gibt auch viel mehr Möglichkeiten der filigranen Dekoration. Insgesamt können wir uns viel künstlerischer darstellen“, so Walter. „Das geht leider in der warmen Küche etwas verloren.“

Dennoch nehmen Walter und Grübnau die Teilnahme in der Kategorie Community Catering nicht auf die leichte Schulter. „Sicherlich ist das geringe Zeitfenster eine große Herausforderung“, so Walter. Für beide zählt das Training im Vorfeld. „Die Wettbewerbssituation vor Publikum, mit Presse und Jury darf niemanden aus der Ruhe bringen. Da muss jeder seine Leistung souverän abrufen, am besten noch mit einem Lächeln auf den Lippen“, betont Grübnau. Wie gut eine Mannschaft ist, hängt vor allem von der Trainingsdisziplin ab. „Wenn ich im Wettbewerb in einem gewissen Zeitfenster einen Fisch filetieren muss, sollte ich ein Jahr im Voraus mit dem Üben beginnen. Erst wer tausend Fische in einer Stunde sauber filetieren kann, ist dem Wettbewerbsdruck gewachsen.“

Dynamisches Duo

„Wenn Alexander Walter sich als Vater der Truppe fühlt, dann bin ich die Mutter“, lacht Thorben Grübnau. Der 39-Jährige ist als Teammanager der

Seit 2018 im Team: Küchenchef Johannes Iwan Oborowski.





„WIR FAHREN NICHT AUF EINE OLYMPIADE, UM DAS ALS TRAINING ZU NUTZEN. WIR WOLLEN VORNE MITSPIELEN.“

Alexander Walter

ALEXANDER WALTER

Jahrgang 1969

Der 50-jährige Teamchef der Regionalmannschaft begann seine Karriere Ende der 1980er-Jahre im Steigenberger Hotel Bad Orb und kochte nach seinem Wehrdienst u.a. im Parkhotel Kronsberg, bevor er 2000 seinen Küchenmeister machte und als Küchenchef in Ullis Fischerstübchen in Wilkenburg, im Restaurant Cafe Reizz und im First Class Gastro Service in Hannover tätig wurde. Seit 2018 ist Walter Küchenchef im Restaurant Harzer Schnitzelkönig in Lautenthal.

Mann für Finanzen, Sponsoring und Marketing. Was die Mannschaft den Juroren präsentiert, haben sich die beiden Teamer schon vor einem Jahr überlegt. „Aus ersten Ideen formiert sich mit jedem Trainingstag Stück für Stück ein fertiges Konzept“, so Grübna, der selbst viele Jahre im aktiven Kader der Regionalmannschaft erfolgreich war.

Jedes Jahr gibt es einen festen Trainingsplan, Alexander Walter bereitet die Trainingstage detailliert vor. Für die IKA trainiert das Team einmal im Monat an zwei Tagen. Alle bekommen eine Hausaufgabe, die zu den Trainingstagen vorbereitet werden muss. „Die besteht aus einem theoretischen Teil und einem Teller, der angerichtet werden muss. Die Ergebnisse diskutieren wir und halten schriftlich und fotografisch fest, was gut gelaufen und was verbesserungswürdig ist. Die Dokumentation ist ein Back-up, wenn mal jemand plötzlich ausfällt“, so der Teamchef. Mit einer Generalprobe im Januar ist das Training für die kommende IKA abgeschlossen.

GV-Menü für 5 Euro

Maximal fünf Euro darf das GV-Menü im IKA-Wettbewerb kosten. „Damit lässt sich was machen, Hummer und Kaviar sind aber sicher

Interview mit Teamchef Alexander Walter

KÜCHE: Herr Walter, was macht einen guten Teamchef aus?

ALEXANDER WALTER: Ich fühle mich fast ein bisschen wie der Vater der Mannschaft, der sich auch um Zwischenmenschliches kümmert. Unsere Jüngsten sind Azubis mit gerade mal 18 Jahren, unsere jungen Wilden sind zwischen 20 und 30. Da gibt es schon mal Probleme in den Betrieben oder in der Familie, die belastend sein können. Ich unterstütze auch bei Meister- oder Abschlussprüfungen, wenn notwendig sogar bei der Wohnungssuche. Ich habe ein großes Netzwerk um mich herum, da ist oft schnelle Hilfe möglich.

Wie führen Sie Ihr Team zum Erfolg?

Es reicht jedenfalls nicht, sich nur auf die Kochleistung zu konzentrieren. An unseren Trainingstagen bringen wir die Einzelleistungen aller zu einer Teamleistung zusammen. Da geht es auch

darum, Kritik zu äußern und auszuhalten. Mir ist wichtig, dass das sozialverträglich abläuft und wir gemeinsam fachsimpeln können, wie wir besser werden. Sozialkompetenz ist dazu unerlässlich und ich verstehe es als meine Aufgabe, das zu vermitteln.

Was ist Ihre persönliche Motivation, sich als Teamchef zu engagieren?

Ich habe Spaß an der Kochkunst und Freude am Beruf. Ich möchte vor allem junge Leute an den Herd bringen und sie begeistern, bei uns mitzumachen. Dafür investiere ich gerne Zeit. In vielen Betrieben gibt es leider immer noch Geheimnisträger, die sich unabhängig machen wollen und ihr Wissen nicht weitergeben. Ich glaube, das ist in Zeiten des Fachkräftemangels der falsche Weg.





Wettbewerbserfahren: Mirco Ebers kochte auch schon für die Köche-Nationalmannschaften.

nicht drin“, so Teammanager Grübnau, der es begrüßt, dass den Juroren eine genaue Kalkulation vorgelegt werden muss. „Es ist für die Branche eine Riesenchance, wenn man Köche in einem hochrangigen Wettbewerb auf eine vernünftige Kalkulation trimmt. Wenn heutzutage Gastro-Betriebe 3-Gänge-Menüs für 25 Euro anbieten, liegt das auch an schlechter Kalkulation. Dann ist es kein Wunder, wenn die ihre Leute nicht angemessen bezahlen können. Und niedrige Löhne sind auch ein Grund für den Fachkräftemangel.“

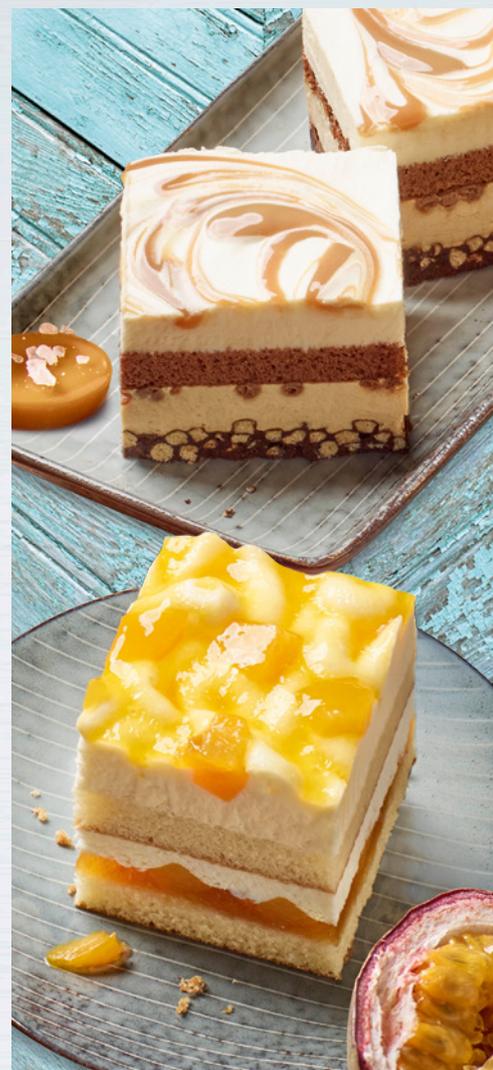
And the winner is ...

Klar, dass sich das Leitungsteam einen Mannschaftserfolg wünscht. „Mit dem kalten Tisch haben wir sehr gute Medaillenchancen“, resümiert Alexander Walter die Erfolge der letzten Jahre. „In der GV-Kategorie kochen wir zum ersten Mal, deshalb ist es hier schwer, das Ergebnis einzuschätzen. Wir stecken unser Ziel nicht zu hoch, wir werden uns aber auch nicht blamieren“, sind sich Walter und Grübnau einig. Wie es nach der IKA weitergeht? „Nach der Olympiade ist vor der Olympiade!“, bleibt Alexander Walter motiviert. Und Thorben Grübnau wird die teaminterne Punkteliste wieder auf Null setzen. „Wer ins Rampenlicht will, muss sich die Teilnahme am nächsten Wettbewerb erst erarbeiten.“

Regionalmannschaft Niedersachsen

auf

KÜCHETV
DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE



UNSERE SAHNESTÜCKE NEUER SCHNITT MIT MODERNER OPTIK

- **Salted-Caramel-Schnitte:** sahnig und crispy
- **Maracuja-Skyr-Schnitte:** fruchtig und wild
- **Sahniges** und trendiges Geschmackserlebnis
- **Verzicht** auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- **Planungssicherheit** durch einfaches Handling & Vorportionierung



EINMAL PROBIERT – FÜR IMMER VERFÜHRT

www.erlenbacher.de



Regionalmannschaft Niedersachsen im Porträt

Im Team von Thorben Grübnau und Alexander Walter treten acht Köchinnen und Köche der Regionalmannschaft Niedersachsen bei der IKA 2020 an, um sich in zwei Wettbewerben zu behaupten: „Community Catering“ und „Regionalteams“.

Text Gisela Burger

MARIUS AHRENS



Jahrgang: 1998

Geburtsort: Ostercappeln

Werdegang: seit 2017 Ausbildung zum Koch im Ritz Carlton, Wolfsburg

Wo stehen die Kollegen? Wo steht die Szene, national und international? Antworten auf diese Fragen gibt am besten eine Veranstaltung wie die IKA, findet Marius Ahrens. Schon allein deshalb ist er froh, seit eineinhalb Jahren zum Niedersachsen-Team zu gehören. Aber auch den Wettkampf, das sich M essen mit

„FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG BIN
ICH SEHR DANKBAR.“

anderen, empfindet er als inspirierend. Vor der IKA hat der Kochazubi schon beim Culinary World Cup in Luxemburg mitgemacht. Als seine große Stärke betrachtet Marius Ahrens seinen Ehrgeiz, Dinge zum Abschluss zu bringen. Das sei auch bei der IKA wichtig. Im Team ist er zuständig für die Fisch-Zubereitung. In seinem Ausbildungsbetrieb, dem Ritz Carlton in Wolfsburg, kann er für den Wettbewerb üben und bekommt auch die Ware dafür gestellt. „Für die Unterstützung bin ich sehr dankbar.“ Als Herausforderung sieht er vor allem die neue Wettkampfeinheit, für die GV für insgesamt 120 Personen zu kochen. „Das ist schon eine ganze Menge.“ In seiner Freizeit spielt Marius Ahrens Basketball und Gitarre.

XUAN-ANH LUONG



Jahrgang: 1986

Geburtsort: Haiphong, Vietnam

Werdegang: seit 1999 in Deutschland; Kochausbildung im Maritim Seehotel, Timmendorfer Strand; anschließend Ausbildung zum Konditor im Café Steinhäuser, Lübeck; Meisterschule; seit Juni 2019 eigenes Café „Flamingo Flower“, Hamburg-Eppendorf

Für den mehrfach preisgekrönten Konditormeister Xuan-Anh Luong sind kulinarische Wettbewerbe aller Art fast schon Gewohnheit. In den Bereichen Confiserie und Patisserie konnte er bereits mehrere internationale Preise gewinnen. Zwei Jahre verantwortete er zudem die Patisserie in der deutschen Köche-Nationalmannschaft. Und genau dafür ist der 33-Jährige auch seit 2018 in der Regionalmannschaft Niedersachsen als Trainer und Berater zuständig. Im Sommer 2019

„KOCHEN BEDEUTET FÜR
MICH AUSTAUSCH DER KULTUREN.“

eröffnete der in Vietnam geborene Spezialist für Süßes das Café Flamingo Flower in Hamburg-Eppendorf. „Kochen bedeutet für mich Austausch der Kulturen, die IKA unterstreicht das“, so Luong. Spannend findet er, dass bei der IKA jetzt auch in der Patisserie nicht nur Handwerk und Geschmack zählen, sondern auch gesundheitliche Aspekte eine Rolle spielen.

JULIA BERTSCH



Jahrgang: 1989

Geburtsort: Heilbronn

Werdegang: bis 2015 Kochausbildung Hans Winkler, Aschau, Seesteg, Norderney; 2016-2017 Brenners Park Hotel in Baden-Baden; Auslandsaufenthalt in Irland, seit Oktober 2019 duales Studium Foodmanagement bei Transgourmet, Riedstadt

Bereits seit 2013, ihrer Zeit in Norderney, gehört Julia Bertsch zum Team der Niedersachsen. „Damals habe ich Teammitglieder auf der Fähre getroffen und bei einem Training mitgeholfen, so kam der Kontakt zustande.“ Seit 2016 kümmert sie sich für die Mann-

„DIE AUSSTELLUNG AUF
DER IKA IST SCHON EIN
TOLLES ERLEBNIS.“

schaft um die Kommunikations- und Öffentlichkeitsarbeit. Wettbewerbserfahrung sammelte sie unter anderem beim Bundesentscheid des Rudolf Achenbach Preises. „Die Ausstellung auf der IKA ist schon ein tolles Erlebnis“, sagt die 30-Jährige. Aber auch die Kontakte zu den Kollegen schätzt sie. Schließlich sei es immer eine Bereicherung, Gemeinschaft mit Menschen zu haben, die ihren Beruf gerne machen. Durch ein duales Studium bei Transgourmet erweitert Julia derzeit ihren beruflichen Horizont um betriebswirtschaftliche Kenntnisse, da sie künftig eher im kaufmännischen Bereich arbeiten möchte. „Auf Hausmessen mitzukochen, genieße ich aber nach wie vor“, gibt sie zu.

KAY BÖHME



Jahrgang: 1991

Geburtsort: Wolfen

Werdegang: Kochausbildung im Gasthaus Meyer, Erlebniszoo Hannover; demnächst Eurostrand Resort in Fintel

Ermuntert durch seinen ehemaligen Ausbilder Fabian Bückner, trat Kay Böhme im Mai 2017 in die Regionalmannschaft Niedersachsen ein. Seine Ausbildung machte Böhme bei Bückner im Gasthaus Meyer im Erlebniszoo Hannover. 2018 nahm er mit der Regionalmannschaft Niedersachsen am Culinary World Cup in Luxemburg teil. Im Team ist er in erster Linie zustän-

„MAN KANN JEDEM MENSCHEN
EINE FREUDE BEREITEN.“

dig für Fingerfood. Besonders schätzt der 28-Jährige die gegenseitige Unterstützung und den ständigen Austausch von Informationen im Team. „Am Beruf des Kochs erfreut mich, dass man jedem Menschen mit einer Leckerei ein Lächeln und eine Freude bereiten kann“, sagt Kay Böhme. Seine Freizeit verbringt er viel mit seiner Freundin und deren Tochter.



Thorben Grünbau, Teammanager

WETTBEWERB REGIONALMANNSCHAFTEN

In der Kategorie Regionalmannschaften beweisen sich die Teams in der hohen Kunst der kalten Küche. Die Fünfer-Teams mit Unterstützung von drei Helfern sind in zwei Disziplinen gefordert: Culinary Art umfasst vier Stück Fin-

gerfood, eine kalte Schauplatte, drei Vorspeisen und ein Fünf-Gänge-Menü. Pastry Art bedeutet je vier Tellerdesserts sowie Gebäck- oder Schokovariationen.

FABIAN BÜCKNER



Jahrgang: 1986

Geburtsort: Hannover

Werdegang: bis 2006 Ausbildung zum Hotelfachmann, anschließend Ausbildung zum Koch in der Villa Heine, Halberstadt; seit 2010 Küchendirektor Hoflokal am Zoo Hannover

„Für mich ist das Team wie eine zweite kleine Familie“, beschreibt Fabian Bückner seine Beziehung zu den anderen Mitgliedern der Regionalmannschaft Niedersachsen. Bereits seit sechs Jahren gehört der Küchendirektor des Hoflokals am Zoo in Hannover dieser an. Mit den Kollegen kommuniziert er viel, auch außerhalb der monatlichen Trainingsphasen. Nicht nur persön-

„WIE EINE ZWEITE FAMILIE“

lich, sondern auch beruflich profitiere er davon, Mannschaftsmitglied zu sein. „Die zahlreichen Anregungen und die Kontakte zu anderen Kollegen, der Austausch sind sehr viel wert“, sagt der 33-Jährige. Urkunden von Wettbewerben seien schließlich Werbung für den Arbeitgeber und einen selbst. Im Team ist er unter anderem zuständig für die Organisation der Waren. Am Kochberuf schätzt Fabian Bückner bis heute das vielseitige Aufgabenfeld sowie den Kontakt zu den Gästen und deren direktes Feedback. „Schön ist auch, dass man im Grunde überall auf der Welt arbeiten kann.“ Seine Freizeit verbringt er weitgehend mit seinem sechsjährigen Sohn. „Das ist mir einfach sehr wichtig.“

MIRCO EBERS



Jahrgang: 1980

Geburtsort: Lübeck

Werdegang: bis 2011 Ausbildung zum Koch, Maritim Seehotel, Timmendorfer Strand; inzwischen dort Küchenchef

Von 2011 bis 2014 gehörte Mirco Ebers der deutschen Köche-Jugendnationalmannschaft an. Anschließend wechselte er in das Seniorenteam, das er bis 2018 verstärkte. Drei IKAs und den Culinary World Cup in Luxemburg kann er als Wettbewerbserfahrung in die Waagschale werfen. Seit April 2019 ist der wettbewerbs- und mannschaftserprobte Küchenchef in der Regionalmannschaft Niedersachsen zuständig für die Fleischkomponenten und für Saucen. Größte Heraus-

„MACHE GÄSTE EINFACH GERN MIT GUTEM ESSEN GLÜCKLICH.“

forderungen sind für Mirco Ebers in Bezug auf die IKA, dass alle im Team untereinander und mit dem neuen Standort der Kocholympiade in Stuttgart klar kommen. Für ihn ist sein Beruf eine Berufung. „Ich mache die Gäste einfach gern mit gutem Essen glücklich und entfalte mich gern kreativ.“ Auch die Entwicklungschancen seien gut. Wettbewerbe wie die IKA sieht er als Möglichkeit, sich mit anderen, die ihren Beruf ebenfalls ernst nehmen, zu messen. Auch in seiner Freizeit kocht Mirco Ebers gern, vor allem für die Familie.

WETTBEWERB COMMUNITY CATERING

Die Teams kochen für 120 Gäste zum Thema „Roots“ (deutsch „Wurzeln“). Bis zum Service-Start um 11.30 Uhr haben die Teams sechs Stunden Zeit. Die Vierer-Teams mit Unterstützung von zwei Helfern bieten die Speisen im Free-Flow-Selfservice an. Eines von drei Hauptgerichten wird im Front-Cooking zubereitet. Gefordert ist ein Salat im Glas, zwei verschiedene Fingerfood-Komponenten, zwei Fleischgerichte (optional ein Fleisch- und ein Fischgericht)

sowie ein vegetarisches Gericht. Je zwei Stärke- und Gemüsebeilagen sowie ein Dessert vervollständigen die Menüs. Das gesamte Menü (ohne Dessert) muss auf ein Tablett passen und darf nicht mehr als 5 Euro kosten. Die Jury bewertet ebenfalls (u.a.) Kalkulation, Rezepturen und Nährwertberechnungen.

FELIX LESTRAT



Jahrgang: 1993

Geburtsort: Hamburg

Werdegang: 2012 bis 2015 Kochausbildung im Ringhotel Friederikenhof, Lübeck; anschließend Pier 19, Neustadt in Holstein; Gourmetrestaurant Orangerie, Timmendorfer Strand; 2019 Abschluss Hotel- und Gaststättenbetriebswirt, geprüfter Küchenmeister; seit Juli 2019 Chef de Pâtisserie, Restaurant Buddenbrooks, Arosa Hotel, Travemünde

Vier Jahre lang war Felix Lestrat im Junioren- und Seniorenteam der Köche-Nationalmannschaft erfolgreich. In dieser Zeit beteiligte er sich an der IKA 2016, an den Hongkong International Culinary Classics 2017 und an der Intergastra 2018. In 2015 wurde er als Auszubildender Landesjugendmeister für Schleswig-Holstein. „Der größte Vorteil an der Mitgliedschaft im

„GEMEINSAMES LERNEN“

Team der Regionalmannschaft ist der Austausch mit den Kollegen und das gemeinsame Lernen und Verbessern der Fähigkeiten“, sagt der 26-Jährige. Viele Kollegen seien inzwischen zu Freunden geworden. Zugleich erhalte man als Koch weltweit Eindrücke von Trends und Techniken. „Und natürlich kann man auch Sachen umsetzen, die sich gastronomisch nicht rentieren würden“, nennt er einen weiteren Vorzug. Als Ausgleich zum Beruf geht Felix Lestrat viel Schwimmen und ins Fitnessstudio. Von der IKA 2020 erwartet er vor allem viel Spaß, Teamgeist, eine Unmenge Arbeit und Konzentration und natürlich sehr wenig Schlaf. Die größten Herausforderungen sind für ihn: Ruhe bewahren und die Logistik managen.

JOHANNES IWAN OBOROWSKI



Jahrgang: 1988

Geburtsort: Petropawlowsk, Kasachstan

Werdegang: seit 1996 in Deutschland; 2013 Ausbildung zum Koch im Marriott Hotel, Hamburg; u.a. Restaurant Trüffelschwein, Hamburg; seit 2017 Küchenchef Leonardo Hotel, Hamburg

Der Regionalmannschaft Niedersachsen gehört Johannes Iwan Oborowski seit 2018 an. Unter anderem schaffte es der gebürtige Kasache beim Kochwettbewerb „Großer Preis der Köche“ auf den dritten Platz. Im

VORSPEISEN UND DESSERTS SIND MEINE STÄRKE.“

Team ist er zuständig für die Pâtisserie. „Vorspeisen und Desserts sind meine Stärke“, sagt der 31-Jährige. Hier sei Kreativität gefragt, die bei ihm an vorderster Stelle stehe. Die Trainingseinheiten empfindet der Küchenchef einerseits als „großes Treffen mit Freunden, aber wir wollen auch vorankommen“. Die IKA sieht er als Chance zu sehen, „wo man selbst im Vergleich zu anderen steht“. Auch werde er viele Anregungen für den Alltag mitnehmen. Reizvoll am Kochberuf findet er die Vielseitigkeit, die Kreativität und die Freude daran, den Gast glücklich zu machen. Seine Freizeit verbringt Johannes Iwan Oborowski am liebsten in der Gesellschaft von Familie und mit Freunden.

Fotos: Ingo Hilger, Julia Bertsch, Felix Lestrat, Regionalmannschaft Niedersachsen

AM START: REGIONALMANNSCHAFT NIEDERSACHSEN

Community Catering

16. Februar, 11.30 bis 14.30 Uhr (Einlass ab 11.00 Uhr)
Self-Service, Restaurant of Community Catering – ICS Foyer C2

Regionalteam

15. Februar, 10.00 bis 18.00 Uhr, Culinary & Pastry Art
Messe Stuttgart, Eingang Ost



Alexander Walter, Teamchef