

## **33. Brandenburgische Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen 2026**

### **Aufgabe 1**

Bereiten Sie ein 4-Gang-Menü nach den folgenden Anforderungen (Seite 2 bis 4) am Wettbewerbstag zu.

### **Aufgabe 2**

Reichen Sie Ihren Arbeitsablaufplan bis zum 13. März 2026 beim DEHOGA Brandenburg ein.

E-Mail: [emmermacher@dehoga-brandenburg.de](mailto:emmermacher@dehoga-brandenburg.de)

### **Aufgabe 3**

Betrachten Sie das 4-Gang-Menü hinsichtlich der Nachhaltigkeit und unterbreiten Sie einen Änderungsvorschlag an o.g. E-Mail bis zum 13. März 2026.

---

## Anforderungen:

### **Menü**

Zweierlei von Lachs,  
confiert und Tatar,  
marinierter Rettich und Lauch

\*\*\*

Glasierte Petersilienwurzel,  
kandierter Mohn,  
Graupenrisotto oder -salat,  
Blutorangenchutney,  
Joghurt

\*\*\*

Schweinefilet Wellington Art,  
Zweierlei Gemüse von Karotte und Wirsing,  
tournierte Kartoffel

\*\*\*

Passionsfruchtmousse,  
Mango-Chili-Kompott,  
Schokoladenast oder – deko

<u>Vorspeise</u>	<u>Zwischengang</u>	<u>Hauptgang</u>	<u>Dessert</u>
1-1,2 kg Lachsfilet, 1 Stück Rettich, 1 Stück Lauch Dill	10 Stück Petersilienwurzeln Mohn 200g Graupen 1 Stück Blutorange 100g Joghurt	1 – 1,2 kg Schweinefilet (unpariert) 1 kg Kartoffeln festkochend, Karotten, Wirsing Blätterteig Champignons  1 kg Kalbsknochen	100g Passionsfruchtpüree 2 Stück Mango 1 Chilischote rot 150g dunkle Kuvertüre Schlagsahne Eier

Alle oben genannten Waren müssen in der angegebenen Menge im jeweiligen Gang (Angaben entsprechen je Gang 10 Portionen) verwendet werden!

Zwei Gemüse mit verschiedenen Garmethoden sind im Hauptgang zu zubereiten.

Bei dem Dessert kann wahlweise ein Schokoladenast oder eine alternative Schokoladendekoration zubereitet werden.

Das Menü ist von jedem Teilnehmer für 10 Personen (8 Portionen für den Service, 1 Portion für die Jury und 1 Portion für die Präsentation) zu kochen.

Mitgebracht werden dürfen neben dem persönlichen Handwerkszeug, z.B. Messerkoffer, gängige handwerkliche und technische Kleinst- und Arbeitsgeräte z.B. Kerntemperaturfühler, (welche mit Haushaltsstrom betrieben werden).

<u>Anrichteweise</u>	
Vorspeise:	26er Teller
Zwischengang:	26er Teller
Hauptgang:	28er Teller
Dessert:	26er Teller

**Der Allgemeine Warenkorb auf der dritten Seite kann bei Ihrer Menügestaltung mitverwendet werden. Hauptbestandteil müsse jedoch die oben aufgeführten Waren sein.**

## Allgemeiner Warenkorb

Die Waren dienen nur zur geschmacklichen Vollendung; sie dürfen nicht als Hauptkomponenten im Menü verwendet werden, sofern nicht anders im Menü beschrieben

### Öle und Essig

Balsamicoessig  
(weiß)  
Sonnenblumenöl

### Würzsoßen

Tomatenmark

### Weine und

#### Spiritousen

Rotwein  
Weißwein  
Martini Extra Dry  
Grenadine

### Sonstiges

Honig  
Alufolie  
Frischhaltefolie  
Backpapier

### Milch und

#### Milchprodukte

Sahne  
Milch 3,5 %  
Joghurt  
Grana Padano

### Fette

Butter  
Fetter Speck

### Gemüse

Zwiebeln  
Lauch  
Sellerie  
Karotten  
Knoblauch  
Schalotten  
Champignons  
Wirsing

### Nährmittel

Kakao  
Gelatine, weiß  
Puderzucker  
Zucker  
Backpulver  
Mehl 405  
Eier, frisch  
Stärke

### Obst

Blutorangen  
Zitronen

### Trockengewürze

Salz  
Pfeffer, schwarz (Mühle)  
Trockengewürze

### Frische Kräuter

Rosmarin  
Thymian  
Shisokresse