

VERBÄNDE AKTUELL

40. Deutsche Jugendmeisterschaften



Die Zukunft der Branche auf dem Gipfel der Gastlichkeit: Die 51 Teilnehmer der 40. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen / Foto: DEHOGA / Thomas Fedra

In Königswinter bei Bonn wetteiferten bei den Deutschen Jugendmeister 2019 des DEHOGA die 51 besten angehenden Köche, Restaurant- und Hotelfachleute aus der gesamten Republik um die höchsten Platzierungen.

Die Wettbewerbsteilnehmer der 40. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen hatten sich zuvor in bundesweit stattfindenden Landesmeisterschaften qualifiziert. In den Räumlichkeiten des runderneuten Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg herrschte am 27. und 28. Oktober Wettkampfstimmung und Nervenkitzel pur. Die Teilnehmer waren aufgerufen, sowohl ihr theoretisches Wissen als auch ihr praktisches Können unter Beweis zu stellen.

Neben den schriftlichen Arbeiten und der Warenerkennung gehörten zu den Wettkampfaufgaben je nach Ausbildungsberuf das Zubereiten von Speisen, das Mixen von Cocktails, das Gestalten von Speisekarten, das Eindecken von Tafeln, das Erarbeiten von Konzepten oder das Führen von Rezeptions- und Verkaufsgesprächen. Ein festliche Abendessen bildete den Höhepunkt des Wettbewerbs. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Vier-Gang-Menü für zehn Personen kreieren. Die Restaurant- und Hotelfachleute hatten dafür die Tische fachkundig eingedeckt und dekoriert. Sie begleiteten die Gäste durch den Abend und servierten gekonnt Speisen und Getränke.

Baden-Württemberg vorn

Im Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-frau siegte Alina Kellner vom Ringhotel Krone Schnetzenhausen in Friedrichshafen. Die Goldmedaille bei den Restaurantfachleuten ging

ebenfalls nach Baden-Württemberg und zwar an Ilona Maier vom Hotel Bareiss im Schwarzwald in Baiersbrunn. Bei den Köchen erkämpfte sich Ove Wülfken vom Ringhotel Birke in Kiel den ersten Platz. Er setzte sich unter anderem gegen Viktoria Lund vom Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden durch. Durch deren Silbermedaille und den beiden Goldmedaillen von Kellner und Maier siegte Baden-Württemberg in der Teamwertung.

Die Siegerehrung bildete schließlich den krönenden Abschluss der Meisterschaften. Die Teilnehmer erhielten ihre Medaillen von Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA), Andrea Nadles, Präsidentin des Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister (VSR), sowie Daniel Schade, Vizepräsident des Verband der Köche Deutschlands (VKD). Darüber hinaus konnten die zukünftigen Fachkräfte die Glückwünsche der Juryvorsitzenden Roland Kestel (Köche), Barbara Molitor-Klein (Restaurantfachleute) und Elisabeth Frahling (Hotelfachleute) entgegennehmen. Als Anerkennung und Auszeichnung für ihre hervorragenden Kenntnisse und Fähigkeiten gab es für die Teilnehmer darüber hinaus Weiterbildungsgutscheine, Fachliteratur und Sachpreise.

Neben dem DEHOGA, VSR und VKD ist das Brillat Savarin Kuratorium der FBMA-Stiftung Träger des Wettbewerbs. Unterstützt werden die Meisterschaften von weiteren Förderern aus der Branche sowie der gastgewerblichen Zulieferindustrie. Zu den wichtigsten Partnern zählen die Koelnmesse als Hauptsponsor, die hoga Unternehmensversorgung, die Franz-Herrlein-Stiftung sowie die Bitburger Braugruppe. Lob und Aufruf zu mehr Wertschätzung

„Kein Wettbewerb der Branche hat solche Strahlkraft und Bedeutung wie die Jugendmeisterschaften“, sagte Zöllick während der feierlichen Siegerehrung vor 350 geladenen Gästen. Die Teilnehmer seien „erstklassige, megasympathische Botschafter für die Branche der Gastlichkeit und für die Berufsausbildung in unserem Land“. Den jungen Köchen, Restaurant- und Hotelfachleuten gratulierte Zöllick mit den Worten: „Sie sind die Besten der Besten. Wer es auf den Petersberg geschafft hat, wird es überall schaffen.“ Alle Teilnehmer könnten zu Recht stolz sein auf ihre Leistung. Sie hätten ihre Begabung für die Branche, ihr Können und ihren Leistungswillen eindrucksvoll demonstriert. „Das Gastgewerbe ist die Branche Ihrer Chance“, rief er den Nachwuchstalenten zu. Die Jugendmeisterschaften lieferten zudem den Beleg, dass sich die Investitionen in die Ausbildungsqualität lohnten, hob der DEHOGA-Präsident hervor. Er dankte den Eltern der Teilnehmer für die Wegbegleitung ihrer Kinder und den Ausbildungsbetrieben für ihr vorbildhaftes Engagement. „Nachwuchsförderung ist Zukunftssicherung“, appellierte er an die Branche, bei den Anstrengungen für eine attraktive und zukunftsfähige Ausbildung nicht nachzulassen. Von der Politik wünschte sich Zöllick in Zeiten des Fachkräftemangels und zunehmender Akademisierung „mehr öffentliche Unterstützung für die Berufsausbildung, Anerkennung für den Einsatz der Ausbildungsbetriebe sowie insgesamt mehr Wertschätzung für das Gastgewerbe“. Zöllick betonte die wachsende wirtschaftliche und gesellschaftliche Bedeutung der Branche, die wie keine zweite für Lebensqualität, Vielfalt und Genuss stehe und einen wertvollen Beitrag zum sozialen Zusammenhalt der Gesellschaft leiste.

Die Besten ihres Fachs bei den Deutschen Jugendmeisterschaften 2019
Hotelfachmann/-frau

1. Alina Kellner, Ringhotel Krone Schnetzenhausen, Friedrichshafen (Baden-Württemberg)
2. Anna Theresa Albrecht, Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München (Bayern)
3. Claudia Zöllner, Dorint Hotel am Goethepark, Weimar (Thüringen)

Restaurantfachmann/-frau

1. Ilona Maier, Hotel Bareiss im Schwarzwald, Baiersbronn (Baden-Württemberg)
2. Steffi Runge, Restaurant Rauchfang Oldenhöfen, Scheeßel (Niedersachsen)
3. Amanda Hergl, Hotel Kandler, Notzing (Bayern)

Koch/Köchin

1. Ove Wülfken, Ringhotel Birke, Kiel (Schleswig-Holstein)
2. Viktoria Lund, Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden (Baden-Württemberg)
3. Aaron Germer, Travel Charme Gothisches Haus Wernigerode, Wernigerode (Sachsen-Anhalt)