

VERBÄNDE AKTUELL

## Jubiläum der Hessenmeisterschaften



Die Sieger der 40. DEHOGA-Hessenmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen (von links): Lea Eckhardt (Schlosshotel Kronberg), Vinsensius Julianto Ciuputra (Nordsee Kassel), Tobias Wunderl (Tiger und Palmen Frankfurt) und Laura Becker (Hotel Felggangy, ab. 2019 W. Hessen).

Seit dem vergangenen Jahr werden die Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen des DEHOGA Hessen im Rahmen eines neuen Konzepts ausgetragen. Kürzlich fand die Veranstaltung erneut als Live-Cooking-Event statt.

Die Veranstaltung wird als Influencer-Event in außergewöhnlichen Locations in Hessen durchgeführt, um einerseits die vielfältige kulinarische Landschaft Hessens zu präsentieren und andererseits den Auszubildenden durch die Möglichkeit, "coole" Gäste zu bewirten und zu bekochen, Freude und Spaß am Wettbewerb zu bereiten. So fand kürzlich die 40-jährige Jubiläumsveranstaltung als Live-Cooking-Event in der historischen Atmosphäre des Kloster Eberbach statt.

Von über 100 teilnehmenden Auszubildenden in den Berufen Koch/Köchin, Restaurantfachfrau/-mann und Hotelfachfrau/-mann hatten sich zu Beginn des Jahres die jeweils sechs Besten eines jeden Ausbildungsberufes im Rahmen eines digitalen Vortests für die Teilnahme am Praxiswettbewerb qualifiziert. Romy Mayer, die Vorsitzende des Berufsbildungsausschusses und Vizepräsidentin des DEHOGA Hessen: "Das modernisierte Konzept hat sich bewährt. Durch die Einbindung von Influencern können wir weit über Hessen hinaus zeigen, welch wunderbare und zukunftssträchtige Branche das Gastgewerbe ist."

Die 18 Auszubildenden traten dabei nicht nur gegeneinander, sondern auch miteinander an. Die angehenden Restaurantfachleute sollten unter anderem passende Tischdekorationskonzepte zum Thema "Von der Rebe bis ins Glas" entwerfen, während die

Köche ein Vier-Gänge-Menü aus einem vorgegebenen Warenkorb kochen und anrichten mussten. Die Restaurant- und Hotelfachleute servierten dann entsprechend die Köstlichkeiten. Für das Event wurde das Laiendormitorium des Kloster Eberbach zur Live-Cooking-Station umgebaut und in ein Restaurant verwandelt. Die jährliche Veranstaltung des hessischen Gastgewerbes wurde von den anwesenden Influencern rege auf Social Media gepostet, geliked und geteilt. Romy Mayer zog ein positives Fazit: ?Es war ein spannender Wettbewerb mit herausragenden Leistungen. Es liegt in unserer Verantwortung, dass wir auch die Werte von Teamwork, Fairplay und Nachhaltigkeit hochhalten.? Die mit der Siegerehrung gekürten Hessenmeister erhielten Pokale sowie Preisgelder von bis zu 1.000 Euro. Der eigentliche Hauptgewinn für die jeweils erst- und zweitplatzierten Auszubildenden ist jedoch die mögliche Qualifikation zu den Deutschen Meisterschaften der gastgewerblichen Berufe. Hierfür werden diese die nächsten Wochen intensiv mit Trainings verbringen.

Die Gewinner:

Köchin/ Koch

1. Platz: Tobias Wunderle, Tiger und Palmen GmbH & Co. KG Frankfurt
2. Platz: Kassian Börner, Tiger und Palmen GmbH & Co. KG Frankfurt
3. Platz: Jan Iwanitzky, Evonik Catering Services Hanau

Restaurantfachfrau /-mann

1. Platz: Lea Eckhardt, Schlosshotel Kronberg
2. Platz: Ole Brehl, Praforst Die Waldgaststätte, Hünfeld
3. Platz: Alina Merting, Schlosshotel Kronberg

Hotelfachfrau / -mann

1. Platz: Laura Becker, Hotel Fulda Mitte
2. Platz: Janine Müller, Schlosshotel Gedern
3. Platz: Julia König, Hotel Schloss Romrod, Mücke

Fachleute für Systemgastronomie

1. Platz beim Azubi-Award Systemgastronomie: Vinsensius Julianto Ciuputra, Nordsee GmbH Kassel