

VERBÄNDE AKTUELL

## Landesmeister gekürt



Stolze Sieger (von links nach rechts): Max-Michael Nagel (Hotelfach), Anastasiia Shobei (Restaurantfach) und Jonathan Gunkel (Koch) / Foto: DEHOGA Thüringen

Nach einem anstrengenden Wettkampftag im DEHOGA Thüringen Kompetenzzentrum stehen die Thüringer Jugendmeister 2022 aus den gastgewerblichen Ausbildungsberufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau und Hotelfachmann/frau fest.

Insgesamt 21 Auszubildende aus vier Nationen nahmen an dem Wettbewerb teil. Nach einer kurzen Begrüßung am Vormittag, legten die Teilnehmer ihre berufsgruppenspezifischen Prüfungen unter der Aufsicht der jeweiligen Fachjury ab. Dabei hatten die Nachwuchsköche die Aufgabe aus einem vorgegebenen Warenkorb unter anderem gefüllt mit Forelle, grünem Spargel, Schweinefilet und Erdbeeren ein Vier-Gang-Menü für sechs Personen zusammenzustellen und zuzubereiten. Punkte von der Jury gab es nicht nur auf Geschmack, Kreativität und Präsentation des Menüs, bewertet wurden auch Sauberkeit, Zeiteinteilung, Rohstoffverarbeitung und Arbeitstechniken. Als Sieger überzeugte hier Jonathan Gunkel aus dem Hotel Keplers Ecke in Wingerode. Auf Platz zwei und drei folgten Robyn Julius Jahn vom Dorint am Goethepark in Weimar und Benjamin Wierick vom Burghof Kyffhäuser. Wie wird ein Krabbencocktail fachgerecht zubereitet? Wer hat beim Spirituosentasting den richtigen Riecher? Diese und andere Aufgaben galt es für die künftigen Restaurantfachleute neben dem Eindecken einer Festtafel und dem Service am Gast zu bewältigen. Den ersten Platz holte sich hier Anastasiia Shobei aus dem Kaisersaal in Erfurt. Silber und Bronze gingen an Anna-Sophie Ostermann von Jagemanns Gastro in Weimar und Anne-Marie Pfothenhauer aus dem Pier37 in Erfurt.

Die Auszubildenden im Hotelfach lösten eine Marketingaufgabe. Handwerkliche

Fähigkeiten zeigten dann die Teilnehmer beim Hemd bügeln. Bei den Blumengestecken für die Festtafel am Abend hieß es Kreativität zu beweisen. Beim Servieren des Festmenüs standen sie den Restaurantfachkräften tatkräftig zur Seite. Max-Michael Nagel vom Hotel Elephant in Weimar errang in diesem Bereich den Sieg. Lara-Sophie Fürle vom Ahorn Panorama Hotel in Oberhof schaffte es auf Platz zwei. Gefolgt von Roxana Röthig vom Hotel Elephant in Weimar auf dem dritten Platz.

?Tolle junge Menschen, die für die Branche brennen?

Den Höhepunkt der Meisterschaften bildete nach dem kulinarischen Genuss die feierliche Siegerehrung vor den geladenen Gästen. Mark A. Kühnelt und Dirk Ellinger, Präsident und Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Thüringen, überreichten gemeinsam mit Staatssekretär Carsten Feller und den Juryvorsitzenden der Fachbereiche die Urkunden und Sach- und Geldpreise an die Teilnehmer und gratulierten den Auszubildenden zu ihren Leistungen. In seiner Ansprache würdigte Staatssekretär Carsten Feller die Leistungen und den Enthusiasmus der Teilnehmer gerade während der Corona-Pandemie.

?Gerade mit Blick auf den Fachkräftemangel ist gut ausgebildetes Personal wichtig. Der heutige Wettbewerb hat gezeigt, dass eine sehr gute praktische Ausbildung gepaart mit hervorragenden Berufsschulunterricht und begleitenden Ergänzungsseminaren die angehenden Fachkräfte bestens auf das Berufsleben vorbereitet und es tolle junge Menschen gibt, die für die Branche brennen?, so Ellinger.

Organisiert und getragen wurden die 28. Jugendmeisterschaften von der Thüringer Stiftung für gastronomische und touristische Bildung in enger Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Thüringen.