

Thüringer Landesmeister



Die Landesmeister Thüringens (von links): Claudia Zöllner, Tim Mainz und Paula Graubner / Foto: DEHOGA Thüringen

Nach dem Wettkampftag im DEHOGA Thüringen Kompetenzzentrum stehen die Thüringer Jugendmeister 2019 aus den gastgewerblichen Ausbildungsberufen fest. Sie vertreten den Freistaat bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Herbst.

Insgesamt 30 Auszubildende aus sechs Nationen stellten sich in den drei Berufsgruppen Koch, Restaurant- und Hotelfach. Zu Beginn des Tages absolvierten sie die Theorieaufgaben. Nach Auswertung dieser kamen jeweils die besten Sechs jeder Berufsgruppe weiter und zeigten ihr Können bei den Praxisaufgaben. Dabei hatten die Nachwuchsköche die Aufgabe, aus einem vorgegebenen Warenkorb ? unter anderem gefüllt mit Forelle, Spargel, Avocado und Erdbeeren ? ein Vier-Gänge-Menü für acht 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. Den ersten Platz holte sich Paula Graubner aus dem Hotel Krämerbrücke in Erfurt. Silber und Bronze gingen an Jonathan Wöller vom Landgrafen Restaurant in Jena und Rita Lumaj aus dem Hotel Tanne in Ilmenau. Wie wird ein Plattfisch fachgerecht am Gast filetiert? Welche Zutaten gehören in einen Whisky sour? Diese und andere Aufgaben galt es für die künftigen Restaurantfachleute neben dem Eindecken einer Festtafel und dem Service am Gast zu bewältigen. Als Sieger überzeugte hier Tim Mainz aus dem Restaurant Alte Remise in Weimar. Auf Platz zwei und drei folgten Marco Seemann vom Michel Hotel Suhl und Ioannis Aidinidis vom Hotel am Schloß Apolda.

Zum bevorstehenden Event BUGA 2021 in Erfurt hatten die Auszubildenden im Hotelfach eine Marketingaufgabe zu lösen, darüber hinaus musste ein Tagungsraum kontrolliert, ein Hemd gebügelt und ein Knopf angenäht werden. Beim Servieren des Festmenüs standen die angehenden Hotelfachleute den Restaurantfachkräften tatkräftig zur Seite. Claudia Zöllner vom Dorint Hotel am Goethepark in Weimar überzeugte dabei und errang den Sieg im Hotelfach. Luise Quinque vom Hotel Elephant in Weimar schaffte es auf Platz zwei, gefolgt von Felix Becher, ebenfalls vom Dorint Hotel am Goethepark in Weimar.

Den Höhepunkt der Meisterschaften bildete nach dem kulinarischen Genuss die feierliche Siegerehrung vor den geladenen Gästen. Der Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Thüringen, Dirk Ellinger, überreichte gemeinsam mit den Juryvorsitzenden der Fachbereiche die Urkunden sowie Sach- und Geldpreise an die Teilnehmer und gratulierte den Auszubildenden zu ihren hervorragenden Leistungen. In seiner Ansprache hob Ellinger die enorme Bedeutung einer fundierten und professionellen Berufsausbildung hervor: „Die Gästewünsche werden immer anspruchsvoller und damit steigen natürlich ebenfalls die Anforderungen an gut ausgebildetes Personal. Hinsichtlich des demographischen Wandels gilt es, junge Menschen für die Branche zu begeistern und dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken.“

Organisiert und getragen wurden die 27. Jugendmeisterschaften von der Thüringer Stiftung für gastronomische und touristische Bildung in enger Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Thüringen.