

## PRESSEMITTEILUNG

PM 18/20

### 39. Deutsche Jugendmeisterschaften sind entschieden:

## **Ehrung der Besten der Besten in Berlin: Nachwuchs der Hotellerie und Gastronomie zeigt sich in Höchstform**

Wettbewerb beweist hohes Leistungsniveau // DEHOGA-Präsident Zöllick wirbt für eine Ausbildungsinitiative // Bayern holt Mannschaftsgold

**(Berlin, 29. Oktober 2018) Deutschlands beste angehende Köche, Hotel- und Restaurantfachleute sind am Montag in Berlin geehrt worden. Im Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-frau siegte Katharina Klinger vom The Charles Hotel Rocco Forte in München (Bayern). Den ersten Platz bei den Restaurantfachleuten erkämpfte sich Julia Wörishofer vom Steigenberger Hotel Der Sonnenhof in Bad Wörishofen (Bayern). Bei den Köchen holte Alioscha Knoblich vom Restaurant Zum alten Brauhaus in Lüneburg (Niedersachsen) die Goldmedaille. Bei den 39. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen traten 48 Teilnehmer aus 16 DEHOGA-Landesverbänden an, um in der Hauptstadt die Besten ihres Fachs zu ermitteln. Drei Kandidaten aus einem Landesverband bildeten eine Mannschaft. In der Teamwertung gewann die Mannschaft aus Bayern vor Niedersachsen und Baden-Württemberg.**

Die Wettbewerbsteilnehmer hatten sich zuvor bundesweit in Landeswettkämpfen qualifiziert. „Es sind die Besten der Besten, die hier in Berlin zusammengekommen sind“, erklärte Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband), zur feierlichen Siegerehrung im Hotel Adlon Kempinski Berlin vor 350 geladenen Gästen. Alle Teilnehmer könnten zu Recht stolz sein auf ihre Leistung. „Sie haben Ihr Talent und Ihre Kompetenz für Gastronomie und Hotellerie eindrucksvoll demonstriert“, gratulierte Zöllick dem Fachkräftenachwuchs.

Die Teilnehmer seien „erstklassige Botschafter für die Branche der Gastfreundschaft“, so Zöllick weiter und hob hervor: „Die Jugendmeisterschaften liefern den Beweis, dass sich die Investitionen in die Ausbildungsqualität lohnen.“ Er dankte den engagierten Ausbildungsbetrieben. „Die vielen guten Ausbildungsbetriebe mit ihren Mitarbeitern und Auszubildenden müssen das Bild der Branche prägen“, sagte Zöllick. An die Branche appellierte er, bei den Anstrengungen für eine attraktive und zeitgemäße Ausbildung nicht nachzulassen: „Zukunft ist, was wir daraus machen.“

Von der Politik wünschte sich der DEHOGA-Präsident in Zeiten des Fachkräftemangels und der Herausforderungen der Demografie „mehr Wertschätzung für die Branche und eine Offensive für die duale Ausbildung.“

Zuvor hatte der Gastgewerbenachwuchs ein ganzes Wochenende lang gezeigt, was in ihm steckt.

../2

**Ihre Ansprechpartnerin: Stefanie Heckel · Pressesprecherin**

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin ·  
Fon 030/72 62 52-30 · Fax 030/72 62 52-42 · heckel@dehoga.de · www.dehoga.de

In den Räumlichkeiten des Ludwig Erhard Hauses der IHK zu Berlin mussten die Teilnehmer sowohl ihr theoretisches Wissen als auch ihr praktisches Können unter Beweis 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. Das festliche Abendessen am Sonntag 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 fachkompetent eingedeckt und dekoriert. Sie begleiteten die Gäste durch den Abend und servierten gekonnt Speisen und Getränke.

Bei der Siegerehrung am Montag, dem krönenden Abschluss der Meisterschaften im neuen festlichen Ballsaal des Hotel Adlon Kempinski, konnten sich alle Teilnehmer über Urkunden, Medaillen und attraktive Sachpreise freuen.

Träger der Deutschen Jugendmeisterschaften sind neben dem DEHOGA Bundesverband der Verband der Köche Deutschlands (VKD), der Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister (VSR) sowie das Brillat Savarin Kuratorium der FBMA-Stiftung. Unterstützt werden die Meisterschaften von namhaften 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. ■

### **Die Besten ihres Fachs bei den Deutschen Jugendmeisterschaften 2018:**

#### Hotelfachmann/-frau

1. **Katharina Klinger**

The Charles Hotel Rocco Forte, München (Bayern)

2. **Jasmin Engel**

Hotel Pullman Stuttgart Fontana, Stuttgart (Baden-Württemberg)

3. **Sophie Specht**

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel, Nörten-Hardenberg (Niedersachsen)

#### Restaurantfachmann/-frau

1. **Julia Wörishofer**

Steigenberger Hotel Der Sonnenhof, Bad Wörishofen (Bayern)

2. **Moana Schüler**

Hotel Traube Tonbach, Baiersbrunn (Baden-Württemberg)

3. **Sabine van Deuren**

AMERON Hotel Speicherstadt, Hamburg (Hamburg)

#### Koch/Köchin

1. **Aljoscha Knoblich**

Restaurant Zum alten Brauhaus, Lüneburg (Niedersachsen)

2. **Daniel Rittweger**

Hotel Louis C. Jacob, Hamburg (Hamburg)

3. **Henrik Rohde**

Maritim Hotel Bremen, Bremen (Bremen)

#### Die Siegermannschaft aus Bayern

Hotelfachfrau **Katharina Klinger**, The Charles Hotel Rocco Forte, München

Restaurantfachfrau **Julia Wörishofer**, Steigenberger Hotel Der Sonnenhof, Bad Wörishofen

Köchin **Carina Linnemann**, Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Starnberg

#### **Ihre Ansprechpartnerin: Stefanie Heckel · Pressesprecherin**

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin ·  
Fon 030/72 62 52-30 · Fax 030/72 62 52-42 · heckel@dehoga.de · www.dehoga.de