

PRESSEMITTEILUNG

PM 19/15

40. Deutsche Jugendmeisterschaften

Strahlende Gesichter beim Jubiläum auf dem Petersberg: Gastgewerbe kürt Jugendmeister

DEHOGA-Präsident Zöllick lobt hohes Leistungsniveau // Branche fordert mehr Anerkennung und Wertschätzung // Baden-Württemberg holt Mannschaftsgold

(Berlin/Königswinter, 28. Oktober 2019) Deutschlands Gastgewerbenachwuchs zeigt sich in Höchstform: Ein ganzes Wochenende lang wetteiferten die besten 51 angehenden Köche, Restaurantfachleute und Hotelfachleute aus der gesamten Republik in Königswinter bei Bonn um die höchsten Platzierungen. Jetzt stehen die Deutschen Jugendmeister 2019 fest. Im Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-frau siegte Alina Kellner vom Ringhotel Krone Schnetzenhausen in Friedrichshafen, Baden-Württemberg. Die Goldmedaille bei den Restaurantfachleuten ging ebenfalls nach Baden-Württemberg und zwar an Ilona Maier vom Hotel Bareiss im Schwarzwald in Baiersbronn. Bei den Köchen erkämpfte sich Ove Wülfken vom Ringhotel Birke in Kiel, Schleswig-Holstein, den ersten Platz. Die Wettbewerbsteilnehmer der 40. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen hatten sich zuvor in bundesweit stattfindenden Landesmeisterschaften, organisiert von den 17 Landesverbänden des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA), qualifiziert. Die drei Landessieger in jedem Fach bildeten eine Mannschaft. Mit zwei Goldmedaillen und einer Silbermedaille siegte Baden-Württemberg in der Teamwertung.

„Kein Wettbewerb der Branche hat solche Strahlkraft und Bedeutung wie die Jugendmeisterschaften“, sagte Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband), zur feierlichen Siegerehrung im Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg vor 350 geladenen Gästen. „Seit nunmehr 40 Jahren setzen die Deutschen Jugendmeisterschaften Maßstäbe und machen Lust auf Leistung.“

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 Zöllick den Nachwuchstalenten zu.

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

„Auf Sie warten echte Traumjobs. Garantiert ohne Langeweile und Stillstand, stattdessen mit spannenden Tätigkeiten, tollen Entfaltungsmöglichkeiten und hervorragenden Perspektiven“. Die Jugendmeisterschaften lieferten zudem den Beleg, dass sich die Investitionen in die Ausbildungsqualität lohnten, hob Zöllick hervor. Er dankte den Eltern der Teilnehmer für die Wegbegleitung ihrer Kinder und den Ausbildungsbetrieben für ihr vorbildhaftes Engagement. „Nachwuchsförderung ist Zukunftssicherung.“

An die Branche appellierte er, bei den Anstrengungen für eine attraktive und zukunftsfähige Ausbildung nicht nachzulassen. Von der Politik wünschte sich der DEHOGA-Präsident 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.

Der Gastgewerbenachwuchs hatte vom 27. Oktober bis 28. Oktober 2019 gezeigt, was in ihm steckt. In den Räumlichkeiten des runderneuten Steigenberger Grandhotels hoch über dem Rhein herrschte Wettkampfstimmung und Nervenkitzel pur. Die Teilnehmer waren aufgerufen, 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. 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 fachkundig eingedeckt und dekoriert. Sie begleiteten die Gäste durch den Abend und servierten gekonnt Speisen und Getränke.

Die festliche Siegerehrung am Montag bildete den krönenden Abschluss der Meisterschaften. Die Teilnehmer erhielten ihre Medaillen aus den Händen von DEHOGA-Präsident Guido Zöllick, Andrea Nadles, Präsidentin vom Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister (VSR), Daniel Schade, Vizepräsident vom Verband der Köche Deutschlands (VKD) sowie den Juryvorsitzenden Roland Kestel (Köche), Barbara Molitor-Klein (Restaurantfachleute) und Elisabeth Frahling (Hotelfachleute).

Als Anerkennung und Auszeichnung für ihre hervorragenden Kenntnisse und Fähigkeiten gab es für die Teilnehmer darüber hinaus Weiterbildungsgutscheine, Fachliteratur und Sachpreise.

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

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

hoga Unternehmensversorgung, die Franz-Herrlein-Stiftung sowie die Bitburger Braugruppe. ■

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 Wülken

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)

Bildunterschriften

Bild 1 Gruppenfoto

Die Zukunft der Branche auf dem Gipfel der Gastlichkeit: Die 51 Teilnehmer der 40. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen.

Bild 2 Jugendmeister

Für sie ging auf dem Petersberg ein Traum in Erfüllung: Hotelfachfrau Alina Kellner (l.) und Restaurantfachfrau Ilona Maier, beide aus Baden-Württemberg, sowie Ove Wülken, Koch aus Schleswig-Holstein, sind die Deutschen Jugendmeister 2019.

Bild 3 Mannschaftssieger

Frauenpower aus Baden-Württemberg: Die Siegermannschaft mit Hotelfachfrau Alina Keller (l.), Restaurantfachfrau Ilona Maier umrahmen Silberköchin Viktoria Lund.

Fotos: DEHOGA/Thomas Fedra

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