



DEHOGA
BUNDESVERBAND

Informationen für die Presse

aktuell

DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND (DEHOGA BUNDESVERBAND)

PRESSEMITTEILUNG 10/38 (Korrigierte Fassung)

Azubi-Wettbewerb auf dem Petersberg vom 30. Oktober bis 1. November

Deutsche Jugendmeister in Hotellerie und Gastronomie gekürt

Auszubildende glänzen durch Top-Leistung / NRW-Arbeitsminister Schneider gratuliert den Siegern / DEHOGA-Präsident Fischer erklärt Nachwuchsmarketing zur Chefsache

(Berlin/Königswinter, 3. November 2010) Finale auf dem Petersberg: Die Deutschen Jugendmeister in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen stehen fest. Julia Annawald vom Novotel Karlsruhe City in Karlsruhe siegte bei den Hotelfachkräften. Patrick Swaton vom Landhotel Kallbach in Hürtgenwald überzeugte als bester Auszubildender bei den Restaurantfachleuten. Andreas Widmann vom Hotel Restaurant Hirsch in Fellbach-Schmiden holte die Goldmedaille bei den Köchen. In der Mannschaftswertung errang das Team aus Baden-Württemberg den begehrten ersten Platz. Die besten Nachwuchskräfte aus Hotellerie und Gastronomie präsentierten sich bei den 31. Deutschen Jugendmeisterschaften in Spitzenform. Ernst Fischer, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband), zeigte sich beeindruckt von den Leistungen aller Teilnehmer.

Deutschlands 51 Top-Nachwuchskräfte aus 17 DEHOGA-Landesverbänden traten am Wochenende im Steigenberger Grandhotel Petersberg in Königswinter bei Bonn gegeneinander an und kämpften um den begehrten Titel „Deutscher Jugendmeister 2010“. Nach dem schriftlichen Teil und der Warenerkennung am Sonnabend stand am Sonntag der praktische Teil auf dem Plan. Ob kochen oder garnieren, Cocktails mixen, eindecken festlicher Tafeln oder servieren von Speisen, ob Zimmerkontrolle oder Verkaufs- und Rezeptionsgespräche, die angehenden Köche, Hotel- und Restaurantfachleute, die bereits alle die Landesmeisterschaften gewonnen hatten, gaben an den zwei Wettkampftagen alles und stellten je nach Ausbildungsberuf ihr Können unter Beweis.

Höhepunkt des Wochenendes war auch in diesem Jahr das Wettkampf-Abendessen in feierlichem Ambiente im Bankettsaal des Steigenberger Grandhotel, für das jeder Koch aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für zehn Personen zubereiten musste. Doch auch die Restaurant- und Hotelfachleute waren gefordert. Sie servierten die Menüs an den zuvor von ihnen kunstvoll dekorierten Tischen und sorgten so für einen rundum gelungenen Abend. Nach einem spannenden Wettkampf-Wochenende bildete die Siegerehrung am Montag den feierlichen Höhepunkt der Jugendmeisterschaften. Vor 300 geladenen Gästen aus Hotellerie, Gastronomie sowie Verbänden und Politik erhielten die Teilnehmer ihre Urkunden und Medaillen aus den Händen von Guntram Schneider, Minister für Arbeit, Integration und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen, und DEHOGA-Präsident Fischer.

Ihre Ansprechpartnerin:

Stefanie Heckel
Pressesprecherin
DEHOGA Bundesverband
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-32
Fax 030/72 62 52-42
Mobil 0171/4 44 13 63
heckel@dehoga.de
www.dehoga.de

../2

Minister Schneider gratulierte den Wettkampfteilnehmern und hob die Ausbildungsleistung von Gastronomie und Hotellerie hervor, die derzeit fast 100.000 Ausbildungsplätze zur Verfügung stellen.

DEHOGA-Präsident Ernst Fischer appellierte an seine Kollegen, beim Engagement für den Nachwuchs nicht nachzulassen. „Das Gastgewerbe steht in der Verantwortung, weiter konsequent an der Qualitätssicherung und Verbesserung der Ausbildung zu arbeiten. Mit Blick auf sinkende Schülerzahlen und die zunehmende Studierneigung junger Menschen ist die Aus- und Weiterbildung eine der wichtigsten Aufgaben, der wir uns aktuell stellen müssen“, sagte Fischer und verwies auf die Bedeutung der Branche als wichtiger Wirtschaftsfaktor und tragende Säule der Lebenskultur in Deutschland.

Fischer dankte darüber hinaus den zahlreichen namhaften Unternehmen der gastgewerblichen Zulieferindustrie und den Förderern der Branche, ohne deren Unterstützung die Durchführung einer solchen Top-Veranstaltung nicht möglich sei. Der DEHOGA-Präsident hob den „großartigen Einsatz“ der Franz-Herrlein-Stiftung hervor, die die Übernachtungskosten für alle 17 Mannschaften übernahm. Sein besonderer Dank galt den Unternehmen Bitburger, Convothem und Metro für ihre „herausragende Unterstützung“ der Deutschen Jugendmeisterschaften sowie der Koelnmesse als Hauptsponsor des Wettkampfes. Die Spitzenleistungen aller Teilnehmer wurden neben Medaillen mit attraktiven Reise- und Sachpreisen prämiert.

Träger der Deutschen Jugendmeisterschaften sind neben dem DEHOGA Bundesverband der Verband der Köche Deutschlands (VKD), der Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte (VSR) sowie das Brillat Savarin Kuratorium der FBMA-Stiftung. ■

Die besten Nachwuchstalente auf einen Blick:

Hotelfachmann/-frau

1. Julia Annawald, Novotel Karlsruhe City, Karlsruhe (Baden-Württemberg)
2. Johanna Kammesheidt, Gut Höhne, Mettmann (Nordrhein-Westfalen)
3. Michaela Baumgärtl, Schloss Reinhartshausen Kempinski, Eltville-Erbach (Hessen)

Restaurantfachmann/-frau

1. Patrick Swaton, Landhotel Kallbach, Hürtgenwald (Nordrhein-Westfalen)
2. Jenny Ebeling, Maritim Hotel Magdeburg, Magdeburg (Sachsen-Anhalt)
3. Sandra Seidewitz, Hotel & Spa Sommerfeld, Kremmen (Brandenburg)

Koch/Köchin

1. Andreas Widmann, Hotel Restaurant Hirsch, Fellbach-Schmidlen (Baden-Württemberg)
2. Sven Schmidt, Hilton Berlin Hotel, Berlin (Berlin)
3. Jan Michael Stümpert, Restaurant und Hotel Stolz, Plön (Schleswig-Holstein)

Mannschaftswertung

1. Baden-Württemberg
2. Nordrhein-Westfalen
3. Berlin

Ihre Ansprechpartnerin:

Stefanie Heckel
Pressesprecherin
DEHOGA Bundesverband
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-32
Fax 030/72 62 52-42
Mobil 0171/4 44 13 63
heckel@dehoga.de
www.dehoga.de