

PRESSEMITTEILUNG 11/29

Deutsche Jugendmeisterschaften vom 29. bis 31. Oktober 2011

Großes Finale auf dem Bonner Petersberg: Gastgewerbe kürt Nachwuchsstars

Mannschaftsgold geht an Baden-Württemberg / DEHOGA-Präsident Fischer lobt die Spitzenleistungen der Wettkampfteilnehmer / Appell an die Branche, weiter in die Ausbildungsqualität zu investieren

(Berlin/Königswinter, 31. Oktober 2011) Nachwuchsstars aus Gastronomie und Hotellerie in Bestform: Nach einem spannenden Wettbewerbswochenende stehen die Sieger der 32. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen fest. Katharina Schäfer vom Hotel Freizeit In in Göttingen setzte sich bei den Hotelfachkräften durch. Anne Römer vom Zinnowitz Palace Hotel im Ostseebad Zinnowitz überzeugte als beste Restaurantfachfrau. Bei den Köchen holte Alexander Weinl vom Hotel Kleber Post in Bad Saulgau die Goldmedaille. Auf den begehrten ersten Platz in der Mannschaftswertung schaffte es das Team aus Baden-Württemberg. „Die beeindruckenden Leistungen aller Wettkampfteilnehmer beweisen das hohe Ausbildungsniveau in Gastronomie und Hotellerie“, sagte Ernst Fischer, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband), auf der Siegerehrung am Montag und appellierte an seine Kollegen weiter in die Qualität der Ausbildung zu investieren. „Wir selbst halten den Schlüssel in der Hand, um dem drohenden Fachkräftemangel vorzubeugen. Die Azubis von heute sind die Fachkräfte von morgen.“

Deutschlands 51 beste angehende Hotelfachkräfte, Restaurantfachleute und Köche aus den 17 DEHOGA-Landesverbänden traten vom 29. Oktober bis 30. Oktober 2011 im Steigenberger Grandhotel Petersberg in Königswinter bei Bonn gegeneinander an, um die „Deutschen Jugendmeister 2011“ zu ermitteln. Nach den umfangreichen theoretischen Aufgaben und der Warenerkennung am Sonnabend ging es am Sonntag bei den verschiedenen Aufgaben für die drei Berufsgruppen um die Präsentation der praktischen Fähigkeiten und Kenntnisse. Kochen, garnieren, dekorieren und eindecken, Cocktails mixen, Zimmer checken, Verkaufsgespräche führen – zwei Tage lang herrschte im gesamten Hotel rege Betriebsamkeit.

Beim Wettbewerbsessen im festlich geschmückten Bankettsaal des Steigenberger Grandhotel am Sonntagabend hieß es, noch einmal alles zu geben. Aus einem für alle identischen Warenkorb musste jeder Jung-Koch ein Menü nach seiner Wahl erstellen und für zehn Personen zubereiten. Die jungen Restaurant- und Hotelfachleute servierten die Speisen und Getränke fachgerecht und sorgten so für einen rundum gelungenen Abend.

Ihre Ansprechpartnerin:

Stefanie Heckel
Pressesprecherin
DEHOGA Bundesverband
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin

.. /2 Fon 030/72 62 52-32
Fax 030/72 62 52-42
Mobil 0171/4 44 13 63
heckel@dehoga.de
www.dehoga.de

Den Höhepunkt der Jugendmeisterschaften bildete einmal mehr die heiß erwartete und feierliche Siegerehrung am 31. Oktober 2011 vor 300 geladenen Gästen aus Hotellerie, Gastronomie, Wirtschaft und Politik. DEHOGA-Präsident Fischer gratulierte den strahlenden Gold-, Silber- und Bronzemedallengewinnern. Zugleich machte er den Wettkampfteilnehmern gegenüber deutlich, dass jeder von ihnen auf der Seite der Gewinner steht: „Sie alle haben auf höchstem Niveau gekämpft und eindrucksvoll bewiesen, zu was sie auch unter hohem Druck und unter den kritischen Augen der Jury fähig sind. Mit Ihrer Ausbildung in unserer Branche und der erfolgreichen Teilnahme an den Deutschen Jugendmeisterschaften haben Sie das notwendige Rüstzeug für eine Karriere in Gastronomie und Hotellerie“, so Fischer. Kein anderer bundesweiter Wettbewerb der Branche habe solch eine Strahlkraft und Bedeutung wie dieser. Fischer dankte den Unternehmen in Gastronomie und Hotellerie für ihre vorbildhafte Ausbildungsleistung. Derzeit lernen fast 90.000 junge Menschen einen der sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe.

Darüber hinaus hob er das Engagement der namhaften Förderer und Partner aus der gastgewerblichen Zulieferindustrie und der Branche hervor, ohne deren Unterstützung die Durchführung einer solchen Top-Veranstaltung nicht möglich sei. Der DEHOGA-Präsident lobte den „großartigen Einsatz“ der Franz-Herrlein-Stiftung, die die Übernachtungskosten für alle 17 Mannschaften übernahm. Sein besonderer Dank galt den Unternehmen Bitburger, Convotherm und METRO für ihre „einzigartige 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 aus Gastronomie und Hotellerie auf einen Blick:

Hotelfachmann/-frau

1. Katharina Schäfer, Hotel Freizeit In, Göttingen (Niedersachsen)
2. Christine Wippermann, Maritim Hotel Bad Salzuflen, Bad Salzuflen (Nordrhein-Westfalen)
3. Andrea Matusche, The Westin Leipzig, Leipzig (Sachsen)

Restaurantfachmann/-frau

1. Anne Römer, Zinnowitz Palace Hotel, Ostseebad Zinnowitz (Mecklenburg-Vorpommern)
2. Charlotte Böhlke, Steigenberger Hotel Potsdam Sanssouci, Potsdam (Brandenburg)
3. Franziska Koschwitz, InterContinental Berlin (Berlin)

Koch/Köchin

1. Alexander Weinl, Hotel Kleber Post, Bad Saulgau (Baden-Württemberg)
2. Jana Gilch, Gastronomie Pütter, Hamburg (Hamburg)
3. Christoph Eckert, Relais & Château Weinromantikhotel Richtershof, Mülheim (Rheinland-Pfalz)

Mannschaftswertung

1. Baden-Württemberg
2. Niedersachsen
3. Rheinland-Pfalz

Ihre Ansprechpartnerin:

Stefanie Heckel
Pressesprecherin
DEHOGA Bundesverband
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin

Bildunterschrift:

Für sie ging auf dem Petersberg ein Traum in Erfüllung: Katharina Schäfer (r.), Hotelfachfrau aus Niedersachsen, Anne Römer, Restaurantfachfrau aus Mecklenburg-Vorpommern, und Alexander Weinl, Koch aus Baden-Württemberg, sind die Deutschen Jugendmeister 2011.

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