

PRESSEMITTEILUNG 12/30

Deutsche Jugendmeisterschaften vom 20. bis 22. Oktober 2012

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, 22. Oktober 2012) **Nachwuchsstars aus Gastronomie und Hotellerie in Bestform: Nach einem spannenden Wettbewerbswochenende stehen die Sieger der 33. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen fest. Arianti Hermansyah vom Novotel Hamburg Alster in Hamburg setzte sich bei den Hotelfachleuten durch. Solveig Huber aus dem Betrieb Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden überzeugte als beste Restaurantfachfrau. Alexander Neuberth aus dem Burgrestaurant Staufeneck in Salach holte die Goldmedaille bei den Köchen. 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. „Das Gastgewerbe steht in der Verantwortung, an Qualitätssicherung und -verbesserung der Ausbildung konsequent zu arbeiten. Das ist die entscheidende Voraussetzung für erfolgreiche Nachwuchssicherung.“

Deutschlands 51 beste angehende Hotelfachleute, Restaurantfachleute und Köche aus den 17 DEHOGA-Landesverbänden traten vom 20. bis zum 22. Oktober im Steigenberger Grandhotel Petersberg in Königswinter bei Bonn gegeneinander an, um die „Deutschen Jugendmeister 2012“ 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 angehende 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.

Ihr Ansprechpartner:

Benedikt Wolbeck
Stellv. Pressesprecher
DEHOGA Bundesverband
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-32
Fax 030/72 62 52-42
wolbeck@dehoga.de
www.dehoga.de

Den Höhepunkt der Jugendmeisterschaften bildete einmal mehr die heiß erwartete und feierliche Siegerehrung am 22. Oktober 2012 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 80.000 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, Convothem 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. Schirmherr der Veranstaltung ist Bundespräsident Joachim Gauck. ■

Die besten Nachwuchstalente auf einen Blick:

Hotelfachmann/-frau

1. Arianti Hermansyah, Novotel Hamburg Alster, Hamburg
2. Lisa Altherr, Brenners Parkhotel & Spa, Baden-Baden, Baden-Württemberg
3. Eva Deventer, Swissôtel Bremen, Bremen

Restaurantfachmann/-frau

1. Solveig Huber, Brenners Parkhotel & Spa, Baden-Baden, Baden-Württemberg
2. Christina Leippi, Feinkost Käfer GmbH, Parsdorf, Bayern
3. Jasmina Joost, Ratskeller zu Lübeck, Lübeck, Schleswig-Holstein

Koch/Köchin

1. Alexander Neuberth, Burgrestaurant Staufeneck, Salach, Baden-Württemberg
2. Stefan Heidicke, Hilton Berlin Domhotel GmbH, Berlin
3. Richard Schmidtkonz, Feinkost Käfer GmbH, Parsdorf, Bayern

Mannschaftswertung

1. Baden-Württemberg
2. Bayern
3. Schleswig-Holstein

Ihr Ansprechpartner:

Benedikt Wolbeck
Stellv. Pressesprecher
DEHOGA Bundesverband
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-32
Fax 030/72 62 52-42
wolbeck@dehoga.de
www.dehoga.de