

## PRESSEMITTEILUNG

PM 17/17

38. Deutsche Jugendmeisterschaften vom 28. bis 30. Oktober 2017 in Berlin

### **Gastronomie und Hotellerie küren Jugendmeister**

**Mannschaftsgold geht an Baden-Württemberg // Elke Büdenbender gratuliert Siegern // DEHOGA-Präsident Zöllick lobt Spitzenleistungen und appelliert an die Branche, weiter in die Ausbildung zu investieren**

(Berlin, 30. Oktober 2017) Der Fachkräftenachwuchs aus Hotellerie und Gastronomie zeigte sich am Wochenende in Höchstform: 48 angehende Köche, Hotelfach- und Restaurantfachleute aus ganz Deutschland traten bei den 38. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen an, um in Berlin die Besten ihres Fachs zu ermitteln. Am Montag wurden die Sieger im Hotel Adlon Kempinski Berlin vor 400 Gästen feierlich verkündet. Bei den Hotelfachleuten gewann Maximilian Gallasch vom Grand Elysée Hamburg (Hamburg). Den ersten Platz bei den Restaurantfachleuten erkämpfte sich Anne Maria Gerhardt vom Hotel Bareiss in Baiersbronn (Baden-Württemberg). Bei den Köchen holte Julia Tischer vom Engel Obertal Wellness & Genuss Resort in Baiersbronn-Obertal (Baden-Württemberg) die Goldmedaille. In der Mannschaftswertung siegte das Team aus Baden-Württemberg vor Hamburg und Bayern.

„Seit fast 40 Jahren setzen die Deutschen Jugendmeisterschaften Maßstäbe. Wer es hier geschafft hat, wird es überall schaffen“, sagte Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband), in seiner Ansprache zur Siegerehrung. „Wir können stolz sein auf den Nachwuchs aus Gastronomie und Hotellerie. Die jungen Spitzenkräfte sind die Kraft und die Zukunft unserer Branche.“

Elke Büdenbender, Ehefrau von Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier, überreichte zusammen mit DEHOGA-Präsident Guido Zöllick den Teilnehmern und Siegern die Medaillen und Urkunden und beglückwünschte sie:

„Heute ist ein besonderer Tag für Sie. Sie haben Ihre Begabung und Eignung öffentlich unter Beweis gestellt. Herzlichen Glückwunsch! Mit Ihrer Berufswahl und der Entscheidung zwischen Ausbildung oder Studium haben Sie schon vor einiger Zeit eine wichtige Entscheidung getroffen. Und die schöne Botschaft ist: Wir brauchen Sie! Wir brauchen Köche, Bäcker, Autoschlosser, Restaurantmanager genauso dringend wie Lehrer, Ingenieure und Rechtsanwälte. Ich finde es ungeheuer wichtig, junge Menschen dabei zu unterstützen, selbstbewusst ihren eigenen und für sie passenden Weg ins Berufsleben zu finden. Von den Talenten der Wettbewerber habe ich mich persönlich überzeugen können. Es macht mich stolz, so talentierten und engagierten Nachwuchs in der Hotel- und Gaststättenbranche zu sehen.“

Ob Warenerkennung, Zubereiten von Speisen und Getränken, Eindecken und Dekorieren von Tischen oder Führen von Verkaufsgesprächen – je nach Ausbildungsberuf stellten die Wettbewerbsteilnehmer ihr Können und Wissen in Theorie und Praxis an zwei Tagen unter Beweis.

../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

Den krönenden Abschluss der Meisterschaften bildete das Festessen im Ludwig Erhard Haus der IHK zu Berlin am Sonntagabend. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein 4-Gang-Menü für zehn Personen kreieren, das anschließend von den Restaurant- und Hotelfachleuten formvollendet serviert wurde. Anspannung und Nervenkitzel pur für die Teilnehmer, die sich zuvor in Landesmeisterschaften qualifiziert haben, und das alles unter den Augen der Jury, die jeden Arbeitsschritt bewertete.

Zöllick betonte die Vorbildfunktion der Top-Auszubildenden für die gesamte Branche. „Die Deutschen Jugendmeisterschaften machen Lust auf Top-Leistungen und beweisen, dass sich unsere gemeinsamen Anstrengungen für eine gute Ausbildung lohnen.“ Den Wettbewerbsteilnehmern rief Zöllick zu: „Die duale Ausbildung ist eine perfekte Basis für den Start in eine erfolgreiche Berufskarriere. Machen Sie etwas aus Ihren exzellenten Startbedingungen, die sie sich selbst erarbeitet haben.“

Der DEHOGA-Präsident hob zudem das Engagement namhafter Förderer und Partner der Branche und aus der gastgewerblichen Zulieferindustrie hervor, ohne deren Unterstützung die Durchführung des Wettbewerbs nicht möglich sei. Ein herzlicher Dank geht demnach an die hoga Unternehmensversorgung, die Franz-Herrlein-Stiftung, an Bitburger sowie die Koelnmesse als Hauptsponsor.

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. ■

### **Die Besten ihres Fachs bei den Deutschen Jugendmeisterschaften 2017**

#### Hotelfachmann/-frau

1. **Maximilian Gallasch**

Grand Elysée Hamburg, Hamburg (Hamburg)

2. **Anabel Baudendistel Pineda**

Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden (Baden-Württemberg)

3. **Charleen Büter**

BUDERSAND Hotel Golf & Spa - Sylt, Hörnum/Sylt (Schleswig-Holstein)

#### Restaurantfachmann/-frau

1. **Anne Maria Gerhardt**

Hotel Bareiss, Baiersbronn (Baden-Württemberg)

2. **Hannes Boelmann**

Romantik Hotel Bergström, Lüneburg (Niedersachsen)

3. **Julia Roauer**

Ristorante Tra Amici, Allersberg (Bayern)

#### Koch/Köchin

1. **Julia Tischer**

Engel Obertal Wellness & Genuss Resort, Baiersbronn-Obertal (Baden-Württemberg)

2. **Nils Hansen**

Hotel Atlantic Kempinski Hamburg, Hamburg (Hamburg)

3. **Martina Welter**

Hotel Königshof, München (Bayern)