

PRESSEMITTEILUNG

PM 23/14

41. Deutsche Jugendmeisterschaften

Gastronomie und Hotellerie zeichnen Jugendmeister Deutschlands aus

DEHOGA-Präsident Zöllick lobt hohes Leistungsniveau und Motivation der Teilnehmer // Bayern holt Mannschaftsgold

(Berlin/Königswinter, 30. Oktober 2023) Deutschlands Gastgewerbenachwuchs in Topform: Am 28. und 29. Oktober 2023 wetteiferten die besten 51 angehenden Köche, Restaurantfachleute und Hotelfachleute aus der gesamten Republik in Königswinter bei Bonn um die Goldmedaillen. Nun stehen die Deutschen Jugendmeister 2023 fest. Im Ausbildungsberuf Koch erkämpfte sich Merle Erythropel vom Restaurant Worpweder Bahnhof in Worpwede vom Landesverband Bremen den ersten Platz. Die Goldmedaillen bei den Restaurantfachleuten ging nach Baden-Württemberg an Emily Weimann von Der Öschberghof in Donaueschingen. Im Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-frau siegte Sarah Gänswain vom Parkhotel Flora in Schluchsee, Baden-Württemberg. Die Wettbewerbsteilnehmer der 41. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen hatten sich zuvor in den 17 DEHOGA-Landesverbänden qualifiziert und bildeten auch jeweils eine Mannschaft. Team Bayern holte sich als Punksieger die Goldmedaille, Silber ging an das Team aus dem Saarland, Bronze erhielt das Team aus Baden-Württemberg.

„Kein Nachwuchswettbewerb der Branche hat eine solche Bedeutung wie die Jugendmeisterschaften“, sagte Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbands, zur feierlichen Siegerehrung am Montag, 30. Oktober 2023 im Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg vor 350 geladenen Gästen. „Seit mehr als 40 Jahren setzen die Deutschen Jugendmeisterschaften Maßstäbe und machen Lust auf Leistung. Was für ein Glück wieder zusammenzukommen und die Zukunft unserer Branche zu feiern.“

Die Teilnehmer seien erstklassige, hochmotivierte Botschafter für die Branche der Gastlichkeit und für die Berufsausbildung in unserem Land. Den jungen Köchinnen und 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 auf ihre Leistung sein: „Sie haben Ihre Begabung und Leidenschaft für die Branche, Ihr Können und Ihren Leistungswillen eindrucksvoll demonstriert. Das Gastgewerbe ist die Branche Ihrer Chancen“, rief Zöllick den Nachwuchstalenten zu. „Auf Sie warten vielfältige, spannende Tätigkeiten, tolle Entfaltungsmöglichkeiten und hervorragende Perspektiven“. Die Jugendmeisterschaften zeigten, dass sich 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. „Nachwuchsgewinnung und -bindung heißt Zukunftssicherung! Mehr denn je kommt es heute darauf an, dass die duale Ausbildung eine nachhaltige Stärkung erfährt.“ Zöllick mahnte eine überzeugende Offensive für die duale Ausbildung an und wünschte sich mehr Wertschätzung für die berufliche Bildung und praktische Tätigkeiten.

In den Räumlichkeiten des Steigenberger Grandhotels hoch über dem Rhein herrschten 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 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 begleiteten die Gäste durch den Abend und servierten gekonnt Speisen und Getränke.

Träger der Deutschen Jugendmeisterschaften sind neben dem DEHOGA Bundesverband der Verband der Köche Deutschlands (VKD), der Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister (VSR) sowie die FBMA-Stiftung.

Bei der Siegerehrung erhielten die Teilnehmer ihre Medaillen aus den Händen von DEHOGA-Präsident Guido Zöllick, Marion Wenzel, Vize-Präsidentin vom Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister (VSR), Daniel Schade, Präsident vom Verband der Köche Deutschlands (VKD) sowie den Juryvorsitzenden Roland Kestel (Köche), Joachim Vorrath (Restaurantfachleute) und Elisabeth Frahling (Hotelfachleute). Als Anerkennung und Auszeichnung für ihre hervorragenden Kenntnisse und Fähigkeiten gab es für die Teilnehmer darüber hinaus Weiterbildungs- und Hotelgutscheine, Sachpreise wie Fachliteratur.

Zu den wichtigsten Unterstützern des Wettbewerbs zählen die Koelnmesse und MKN als Hauptsponsoren, die hoga Unternehmensversorgung, die Franz-Herrlein-Stiftung, die Metro AG und die Bitburger Braugruppe. ■

Weitere Bilder stehen in Kürze auf www.dehoga.de zur Verfügung.

Die Besten ihres Fachs bei den Deutschen Jugendmeisterschaften 2023

Hotelfachmann/-frau

1. **Sarah Gänswein**
Parkhotel Flora, Schluchsee (Baden-Württemberg)
2. **Pia Hopfensberger**
Hotel Kongressissimo GmbH, Achldorf/Vilsbiburg (Bayern)
3. **Annalena Meyer**
Seezeitlodge, Nohfelden (Saarland)

Restaurantfachmann/-frau

1. **Emily Weimann**
Der Öschberghof, Donaueschingen (Baden-Württemberg)
2. **Lisa-Marie Harrer**
Heidexx GenussHütte, Heideck (Bayern)
3. **Elena Michely**
Parkhotel Weiskirchen, Weiskirchen (Saarland)

Koch/Köchin

1. **Merle Erythropel**
Restaurant WorpSweder Bahnhof, WorpSwede (Bremen)
2. **Tobias Pecher**
Feinkost Käfer, München (Bayern)
3. **Sophia Harmening**
APEX Trinken und Essen, Göttingen (Niedersachsen)

Beste Mannschaften

1. **Bayern**
2. **Saarland**
3. **Baden-Württemberg**

Bildunterschriften

Bild 1 Gruppenfoto

Die Zukunft der Branche auf dem Gipfel der Gastlichkeit: Die 51 Teilnehmer der 41. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen.

Bild 2 Jugendmeister

Für sie ging auf dem Petersberg ein Traum in Erfüllung: Hotelfachfrau Sarah Gänswein (l.) aus Baden-Württemberg, Merle Erythropel, Köchin aus Bremen, und Restaurantfachfrau Emily Weimann aus Baden-Württemberg sind die Deutschen Jugendmeister 2023.

Bild 3 Mannschaftssieger

Die Siegermannschaft aus Bayern mit Restaurantfachfrau Lisa-Marie Harrer (l.), Silberkoch Tobias Pecher und Hotelfachfrau Pia Hopfensberger.

Fotos: DEHOGA/Thomas Fedra