

## **Sensationeller Erfolg bei Deutschen Jugendmeisterschaften**

### **Saarländische Azubis in Höchstform:**

#### **Silber in der Mannschaft und zweimal Bronze sind in über 40 Jahren einmalig**

**Bonn/Saarbrücken.** Es ist der größte Triumph, den der saarländische Gastgewerbenachwuchs seit Bestehen dieses Wettbewerbes zu verzeichnen hat. Jährlich messen sich die besten Talente der Branche bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen. Nach drei Jahren Pause wetteiferten vom 27. bis 30. Oktober 2023 jetzt wieder die talentiertesten 51 angehenden Köche, Restaurantfachleute und Hotelfachleute aus der gesamten Republik im Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg in Königswinter bei Bonn um die höchsten Platzierungen. Dabei konnten die Vertreter aus dem Saarland bei der 41. Auflage einen noch nie dagewesenen Erfolg erzielen: Bei den Restaurantfachkräften gewann die 21-jährige Elena Michely vom Parkhotel Weiskirchen in Weiskirchen die Bronzemedaille. Einen beeindruckenden dritten Rang bei den Hotelfachkräften gab es auch für die 21-jährige Annalena Meyer vom Seezeitlodge Hotel & Spa in Nohfelden. Ihr Arbeitskollege Carlos Leon Jacob schrammte bei den Köchen und Köchinnen nur haarscharf am Treppchen vorbei. Der 19-Jährige aus Ottweiler belegte mit einem Rückstand von nur 1,3 Punkten den vierten Platz. Die Wettbewerbsteilnehmer hatten sich zuvor in bundesweit stattfindenden Landesmeisterschaften qualifiziert. Die drei Azubis traten als amtierende Saarlandmeister in ihrer jeweiligen Ausbildungssparte an und bildeten zudem auch eine Mannschaft. Und hier konnte das Trio von der Saar einen sagenhaften zweiten Platz erringen. Man musste nur der Riege aus Bayern den Vortritt lassen. Bronze ging nach Baden-Württemberg.

Die Medaillengewinner waren nach der Siegerehrung völlig aus dem Häuschen. „Das ist so krass, damit habe ich im ganzen Leben nicht gerechnet. Ich freue mich riesig“, sagte Annalena Meyer aus Weiskirchen. Die aus Bardenbach stammende Elena Michely meinte in ihrer ersten Reaktion: „Ich bin so froh und stolz. Und jetzt gibt's Party!“ Auch Carlos Leon Jacob war „total happy. Ich bedanke mich bei meinen Ausbilderinnen und Ausbilder im Hotel für die Vorbereitung auf diese Meisterschaften.“ Sein Dank geht somit an das Betreuerteam rund um Markus Schraut vom Parkhotel Weiskirchen und Kilian Rau von der Seezeitlodge Hotel & Spa. Sie haben die saarländischen Vertreter bei der Deutschen Jugendmeisterschaft nicht nur betreut, sondern sie auch im Vorfeld für diesen Wettstreit der Besten gezielt fortgebildet und fit gemacht. „Ich freue mich wie ein Schneekönig. Was unsere jungen Leute hier geleistet haben, ist sensationell. Unser Nachwuchs hat heute in Bonn gezeigt, was er draufhat. Ich bin total stolz auf unser Team“, freute sich DEHOGA Saarland Präsident Michael Buchna, der bei der Meisterschaft auch unterstützend vor Ort war. Für ihn ist dieser Medaillenregen aber kein Zufall. Denn der Erfolg kommt nicht von ungefähr: So ist sowohl die Seezeitlodge als auch das Parkhotel Weiskirchen als „TOP-Ausbildungsbetrieb“ zertifiziert. Dieses bundesweite und branchenspezifische Siegel belegt verlässlich die hohe Ausbildungsqualität. Und daher geht ein besonderer Dank des Präsidenten auch an die Betriebe, die mit ihrem großen Engagement dieses besondere Niveau gewährleisten.

**Ihr Ansprechpartner: Frank C. Hohrath, Hauptgeschäftsführer**

In den Räumlichkeiten des Steigenberger Grandhotels hoch über dem Rhein herrschte am letzten Wochenende des Oktobers 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, das Erarbeiten von Konzepten 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 hatten dafür die Tische fachkundig eingedeckt und dekoriert. Sie begleiteten die Gäste durch den Abend und servierten gekonnt Speisen und Getränke. „Kein Nachwuchswettbewerb der Branche hat eine solche Bedeutung wie die Jugendmeisterschaften“, sagte Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbands, zur feierlichen Siegerehrung am 30. Oktober 2023 vor 350 geladenen Gästen. „Seit mehr als 40 Jahren setzen die Deutschen Jugendmeisterschaften Maßstäbe und machen Lust auf Leistung.“ 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.“

Bilder von den DJM 2023 finden sich hier: [Medaillenregen für das Saarland](#)  
Die Bilder sind frei. Bei allen bitte als Fotocredit „DEHOGA Saarland“ angeben.

*Die Bilder stehen honorarfrei zur Verfügung. Allerdings dürfen sie nur im Zusammenhang mit einer redaktionellen Berichterstattung über die Deutschen Jugendmeisterschaften oder den DEHOGA Saarland genutzt werden.*

**Bildunterschriften:**

**DJM\_2023\_Saarland (1):** (v.l.n.r.) DEHOGA Präsident Guido Zöllick, Elena Michely (Parkhotel Weiskirchen) Carlos Jacob und Annalena Meyer (beide Seezeitlodge Hotel & Spa), Wettkampfleiterin Eva Rühle (DEHOGA Baden-Württemberg)

**DJM\_2023\_Saarland (2):** (v.l.n.r.) DEHOGA Präsident Guido Zöllick, Elena Michely (Parkhotel Weiskirchen), Carlos Jacob, Annalena Meyer (beide Seezeitlodge Hotel & Spa), Wettkampfleiterin Eva Rühle (DEHOGA Baden-Württemberg)

**DJM\_2023\_Saarland (3):**

*v.l.n.r., erste Reihe:* Carlos Jacob (Seezeitlodge Hotel & Spa), Elena Michely, (Parkhotel Weiskirchen), Annalena Meyer (Seezeitlodge Hotel & Spa), DEHOGA Saarland Präsident Michael Buchna

*v.l.n.r., zweite Reihe:* Markus Schraut, Peregrin Maier, Carolina Maier (alle Parkhotel Weiskirchen)

*v.l.n.r., dritte Reihe:* DEHOGA Präsident Guido Zöllick, Christian Sersch (Seezeitlodge Hotel & Spa)

**DJM\_2023\_Saarland (4):** (v.l.n.r.) Elena Michely (Parkhotel Weiskirchen), Carlos Jacob, Annalena Meyer (beide Seezeitlodge Hotel & Spa)

**DJM\_2023\_Saarland (5):**

*v.l.n.r., erste Reihe:* Elena Michely (Parkhotel Weiskirchen), Carlos Jacob, Annalena Meyer (beide Seezeitlodge Hotel & Spa)

*v.l.n.r., zweite Reihe:* Markus Schraut (Parkhotel Weiskirchen), Christian Sersch (Seezeitlodge Hotel & Spa), Peregrin Maier, Carolina Maier (beide Parkhotel Weiskirchen)

**Ihr Ansprechpartner: Frank C. Hohrath, Hauptgeschäftsführer**

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband · DEHOGA Saarland e.V. · Feldmannstraße 26 · 66119 Saarbrücken  
 Fon: 0681/983335-0 · Fax: 0681/52326 · Mobil: 0171/3704787 · hohrath@dehogasaar.de · www.dehogasaar.de

## 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**

**Ihr Ansprechpartner: Frank C. Hohrath, Hauptgeschäftsführer**

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband · DEHOGA Saarland e.V. · Feldmannstraße 26 · 66119 Saarbrücken  
Fon: 0681/983335-0 · Fax: 0681/52326 · Mobil: 0171/3704787 · hohrath@dehogasaar.de · www.dehogasaar.de