



AUSBILDUNG

Ehrgeizig und voller Elan

Winken fürs Foto: Die Teilnehmer mit Wettkampfleiterin Eva-Maria Rühle (Mitte) haben zwei Tage lang alles gegeben.

Bei den 40. Deutschen Jugendmeisterschaften in Königswinter haben sich die besten Azubis der gastgewerblichen Berufe gemessen. Zwei Frauen aus dem Südwesten und ein Koch aus dem Norden räumen ab.

Zwei Tage Emotion und Nervenkitzel pur: Es gab Jubel, es flossen Tränen und vor allem standen die 51 angehenden Köche, Restaurantfachleute und Hotelfachleute aus der gesamten Republik bis zuletzt unter extremer Anspannung. Am Montagmorgen dann die Auflösung bei den 40. Deutschen Jugendmeisterschaften im Steigenberger Grand Hotel & Spa Petersberg in Königswinter.

Im Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-frau siegte Alina Kellner vom Ringhotel Krone Schnetzenhausen in Friedrichshafen, Baden-Württemberg. Die Goldmedaille bei den Restaurantfachleuten ging ebenfalls nach Baden-Württemberg, und zwar an Ilona Maier vom Hotel Bareiss in Baiersbronn. Bei den Köchen erkämpfte sich Ove Wülken vom Ringhotel Birke in Kiel, Schleswig-Holstein, den ersten Platz. „Ich war mir unsicher, ob es gerecht hat. Wahrscheinlich habe ich die Punkte in der Praxis geholt“, sagte der diesjährige Deutsche Jugendmeister Wülken nach der Verleihung. Und auch die Goldmädchen aus Baden-Württemberg strahlen, als sie ihre Medaille entgegen-

nehmen: „Ich hatte während des Wettbewerbs unheimlich viel Spaß“, so Hotelfachfrau Kellner, und Restaurantfachfrau Maier ergänzt: „Es war für mich das Wichtigste, dass ich mit meinen Leistungen selbst zufrieden bin. Und ich habe gemerkt, dass es gut läuft.“ Mit zwei Goldmedaillen und einer Silbermedaille siegte Baden-Württemberg in der Teamwertung.

Wettbewerbsessen für mehr als 300 Gäste

Was die Teilnehmer zu leisten vermögen, führten sie beim Wettbewerbsessen am Sonntagabend in dem rund erneuerten Steigenberger Grandhotel einem großen Kreis vor Augen. Mehr als 300 Gäste saßen an von den Hotelfachleuten dekorierten Tischen, erlebten den engagierten Service der Restaurant- und Hotelfachleute und bestaunten die angerichteten Teller der Köche.

Bis es soweit war, rotierte in der Wettkampfküche der Nachwuchs. Den gesamten Sonntag herrschte dort hektisches Treiben, bis um 19 Uhr alles fertig sein musste. „Ich gebe seit der ersten Minute Vollgas“, sagte Lucas Konrad

von Hämmerles Restaurant im Saarland vor dem Wettkampffessen. Elise Scholl von der Helm AG, die für Hamburg antritt, hielt ihren Zeitplan: „So langsam lichten sich die Aufgaben. Für mein Dessert, ein Karamell-Granatapfeltörtchen mit Haselnussknusper und Honig-Gewürzeis, löse ich gerade die Granatapfelkerne aus der Schale.“ Während Tineke Tebbe vom Lindgart Hotel in Nordrhein-Westfalen dabei war, die Portweinjus für das Filet Wellington zuzubereiten. Dazu servierte sie glasierte Möhren, Schalotten und Kartoffelplätzchen. Wiederholungstäterin Marie Weskott vom Hotel Schloss Montabaur, die für Rheinland-Pfalz antrat, kannte das Prozedere bereits. 2017 hatte sie als Restaurantfachfrau teilgenommen. Dieses Jahr wollte die 25-Jährige es im Kochberuf wissen. Am Ende landete sie auf dem sechsten Platz.

Deko zum Jubiläum und Check-in mit Hindernissen

Zur selben Zeit stellten sich die jungen Leute in den beiden Serviceberufen der Jury. „Wir mussten zum Beispiel einen Check-in mit Hindernissen durchführen und einen Tisch zum 40. Jubiläum gestalten“, sagte Hotelfachmann Mario Miquelz vom Hotel René Bohn der BASF in Rheinland-Pfalz. „Am schwierigsten fand ich aber den Einsatz im Housekeeping. Da mussten wir ein Hemd auf eine bestimmte Größe falten.“ Die zweitplatzierte Hotelfachfrau Anna Albrecht hat sich auf die Meisterschaften gut vorbereitet gefühlt: „Wir hatten seit Juli zirka 15 bis 20 Trainings.“ Der Tischservice stellte für sie kein Problem dar. „Das machen wir ja jeden Tag bei der Arbeit.“ Wettkampfleiterin Eva-Maria Rühle zeigte sich sichtlich stolz auf die Teilnehmer: „Das sind wahnsinnig ehrgeizige und tolle junge Leute, die hier teilnehmen.“

Träger der Deutschen Jugendmeisterschaften sind außer dem Dehoga Bundesverband der Verband der Köche Deutschlands, der Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister sowie das Brillat Savarin Kuratorium der FBMA-Stiftung. Unterstützt werden die Meisterschaften von Förderern aus der Branche sowie der gastgewerblichen Zulieferindustrie.

Die Gewinner

HOTELFACHMANN/-FRAU

1. Alina Kellner
Ringhotel Krone Schnetzenhausen, Friedrichshafen (Baden-Württemberg)
2. Anna Theresa Albrecht
Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski, München (Bayern)
3. Claudia Zöllner
Dorint Hotel am Goethepark, Weimar (Thüringen)

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

1. Ilona Maier
Hotel Bareiss, Baiersbronn (Baden-Württemberg)
2. Steffi Runge
Restaurant Rauchfang Oldenhöfen, Scheeßel (Niedersachsen)
3. Amanda Hergl
Hotel Kandler, Notzing (Bayern)

KOCH/KÖCHIN

1. Ove Wülken
Ringhotel Birke, Kiel (Schleswig-Holstein)
2. Viktoria Lund
Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden (Baden-Württemberg)
3. Aaron Germer
Travel Charme Gothisches Haus Wernigerode, Wernigerode (Sachsen-Anhalt)

MANNSCHAFTSWERTUNG

1. Baden-Württemberg
2. Bayern
3. Niedersachsen



Bei der Tischdeko: Hofa Anna Albrecht aus Bayern.



Konzentriert: Thoralf Pappitz aus Sachsen.



Bereitet den Saibling zu: Max Wagner aus Hessen.



Vertritt Berlin: Restaurantfachmann David Häberlein.



Redakteurin
Katharina Ott
Schwerpunkte
Deutschlandreise und Online
E-Mail: k.ott@ahg.de