



Jetzt ist es geschafft – die Sieger der saarländischen Jugendmeisterschaften 2018 sind gekürt

DAS SIND SAARLANDS BESTE AZUBIS!

Die Titelträger sind gefunden: Jugendmeister in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen feierlich gekürt

Wo ein paar Minuten vorher noch großer Tatendrang herrschte, zog sich die Zeit nun wie zäher Sirup. Auf einmal war es muckmäuschenstill. Die Spannung im TGBBZ – Technisch-gewerblichen Berufsbildungszentrum II in Saarbrücken – war fast zum Greifen. Die Prüflinge warteten ungeduldig auf die Ergebnisse der Jury. Die hatte sich zuvor lange zur Beratung zurückgezogen – denn sie machte es sich nicht einfach. Der DEHOGA Saarland und der Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte Sektion Saarland sowie die Michael-Freiberger-Stiftung kürten am 12. April 2018 die Besten des Landes. Dann endlich ließ die Jury die Katze aus dem Sack: Sie verkündete die Sieger der diesjährigen saarländischen Jugendmeisterschaften in den drei Berufssparten Hotelfachleute, Restaurantfachkräfte und Köche.

Gleichzeitig wurden in diesem feierlichen Rahmen auch die drei ersten Plätze der Jugendmeisterschaft für die Systemgastronomie geehrt.

Die Vielfalt der Hotellerie und Gastronomie abgeprüft

Den Auszubildenden verlangte man viel ab. Theoretisches sowie praktisches Wissen wurde je nach Ausbildungsberuf über den ganzen Tag hinweg detailliert geprüft. Dazu gehört beispielsweise die Warenerkennung, das Zubereiten und Servieren von Speisen, der Zimmer-Check oder das Führen von Verkaufsgesprächen. Aber gefordert wurde auch, bestmöglich zu garnieren, zu flambieren, zu tranchieren, die Tische einzudecken, Speisekarten zu gestalten, Cocktails zu mixen, die Hotelzimmer abzunehmen, Reservierungen zu bestätigen und noch

vieles mehr. Höhepunkt war wie immer das Prüfungssessen: Hier rauchten bei den Köchen nicht nur die Töpfe, sondern zuerst einmal die Köpfe. Jeder angehende Koch musste aus einem für alle Teilnehmer identischen Warenkorb ein Drei-Gänge-Menü nach seiner Wahl kreieren, das am Abend von den Restaurant- und Hotelfachleuten den rund 40 geladenen Gästen im Restaurant des TGBBZ formvollendet und nach allen Regeln der Branche serviert wurde. Bei der Verkündung der besten Talente des Landes wandelten sich dann das Lampenfieber und der angespannte Wettkampfgeist in ein breites Siegerlächeln. Der beste Nachwuchskoch heißt Dennis Bedersdorfer und kommt vom Landhotel Saarschleife in Orscholz. Der 24-jährige Azubi aus dem zweiten Lehrjahr konnte sich unter den wachsamen Augen der Jury die Gold- ▶



Vizemeisterin der Restaurantfachleute – Laura Folz beim Servieren der Vorspeise

medaille vor Dustin Lietz vom Victor's Residenz-Hotel Saarbrücken sichern. Über Bronze durfte sich Pascal Dell vom Restaurant Niedmühle in Eimersdorf freuen. „Dass ich heute gewinne, daran hätte ich jetzt nicht geglaubt. Ich wusste, dass ich nicht Letzter werde, aber der erste Platz ist natürlich eine tolle Überraschung. In der Vorbereitung und im Wettbewerb ist bei mir eigentlich alles recht glatt gelaufen. Aber ich bin sowieso niemand, der schnell in Stress verfällt. Ich bin eher der ruhige Typ“, berichtete Dennis Bedersdorfer im Nachklang. Auf die Frage, ob die Urkunde als bester Jung-Koch des Saarlandes nun

über seinem Bett einen Platz finden wird, meinte der 24-Jährige: „Nein, aber morgen stelle ich sie in der Berufsschule auf den Tisch, um sie jedem unter die Nase zu reiben. Zumal meine Zwischenprüfung nicht so toll gelaufen ist. Da gibt mir dieser Sieg noch mal einen Schub.“

Wodka Martini – geschüttelt, nicht gerührt

Die Restaurantfachleute waren bei ihrer Prüfung im Namen „Ihrer“ Majestät unterwegs – und hatten die Lizenz ... zum Servieren. Das Prüfungsgremium hatte für diesen Ausbildungszweig die komplexe

Marketing-Aufgabe „James Bond“ ausgegeben. Nach Abschluss von mehreren praktischen und auch theoretischen Prüfungsaufgaben stand hier am Ende die 20-jährige Josianne Lerner vom Restaurant Kunz GmbH in Bliesen ganz oben auf dem Treppchen. Auf die Plätze zwei und drei kamen Laura Folz sowie Mandy Tomek, die beide im Gästehaus Dillinger Hütte in Dillingen arbeiten. In der Wertung der Hotelfachleute wusste die 21 Jahre alte Anna Kilian vom Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg in Perl-Nennig die Jury mit ihren Leistungen zu überzeugen. **Den zweiten Platz eroberte sich Henri Aulinger vom Flair Parkhotel Weiskirchen,** und Thomas Krancher vom Victor's Residenz-Hotel Saarbrücken landete auf Position drei. Bevor alle angetretenen Azubis bei dieser Finalrunde um den Landestitel wetteifern durften, setzten sie sich zuvor bei einer theoretischen Vorauswahl durch.

Mitmachen lohnt sich aus mehreren Gründen

Neben den obligatorischen Medaillen und Urkunden sowie attraktiven Sachpreisen wie Büchern oder Wein gab es für alle Teilnehmer noch eine kleine Finanzspritze. Die Gewinner wurden zudem beispielsweise noch mit einer Wochenend-Übernachtung

Motto des Abends – James Bond 007 ... mit der Lizenz zum Siegen

