



Die Eventhalle im CFK - Centrum für Freizeit und Kommunikation

Fotos: DEHOGA Saarland

SAARLÄNDISCHE JUGENDMEISTERSCHAFTEN

DIE BESTEN NACHWUCHSTALENTE IM WETTSTREIT

Die Titel sind vergeben: Saarländische Jugendmeisterschaften in Spiesen-Elversberg

So eine Meisterschaft ist hektisch und nervenaufreibend. Man will sein Bestes geben und auf ganzer Linie überzeugen. Denn den wachsamen Augen der gestrengen Jury entgeht einfach nichts. Kein Wunder, dass dann bei der Siegerehrung den Prüflingen die Anspannung wie eine Last von den Schultern fällt. So war es auch in diesem Jahr bei den Saarländischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen, die am 4. Mai im „CFK - Centrum für Freizeit und Kommunikation“ in Spiesen-Elversberg durchgeführt wurden. Wie in jedem Frühjahr kürten der DEHOGA Saarland e.V., der Verband der Serviermeister, der Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V., das Technisch-Gewerbliche Berufsbildungszentrum II sowie die Michael-Freiberger-Stiftung die besten Talente des Landes. Gleichzeitig wurde in diesem

Rahmen auch der Jugendmeister für die Systemgastronomie geehrt. „Die Qualifikation und Motivation für diesen Wettbewerb sind für den Verband Aufgabe und Verpflichtung zugleich. Mit dieser Meisterschaft geben wir Anreiz und Ansporn zu Höchstleistungen“, erklärte Gudrun Pink, Präsidentin des DEHOGA Saarland.

Lampenfieber, Wettkampfgeist und Siegerlächeln. Die Nachwuchstalente aus den drei Berufszweigen Hotelfachleute, Restaurantfachkraft und Köche zeigten, was sie in ihrer Ausbildung gelernt haben und wozu sie auch unter großem Wettbewerbsdruck fähig sind. Jeder Prüfling musste sich während des gesamten Tages mehreren Prüfungen in seinem Fachgebiet unterziehen. Von den Hotelfachleuten wurde etwa eine besondere Warenerkennung abverlangt, und

die Jury hatte die komplexe Marketing-Aufgabe mit dem Thema „Casino Royale“ ausgegeben, auf die alles abgestimmt sein sollte. Daneben sollten die Azubis noch ein Wochenend-Arrangement ausarbeiten und ein entsprechendes Mailing erstellen. Im Rollenspiel wurden Verkaufsgespräche geführt und verschiedene Rezeptionsaufgaben gelöst. Derweil rauchten bei den Köchen nicht nur die Töpfe, sondern zuerst einmal die Köpfe. Jeder angehende Koch musste aus einem für alle identischen Warenkorb ein Drei-Gänge-Menü nach seiner Wahl erstellen, das dann später für jeweils zehn Personen zubereitet wurde. Für die Restaurantfachleute wurde es nach der Warenerkennung, dem Filetieren eines Fisches, dem Mixen eines Cocktails und dem Zapfen eines perfekten Bieres mit dem Eindecken des Tisches so richtig ernst. Und



Die Nachwuchsköche bei der Arbeit



Auch das Tischdecken gehört zur Prüfung.



Refa-Prüfer begutachten die Leistung der Prüflinge.

Fotos: DEHOGA Saarland

zwischenzeitlich wurden sie noch auf Herz und Nieren geprüft, inwieweit sie sich beim Beschwerde-Management höflich und gekonnt aus der Affäre zogen. „Es ist toll für die saarländische Gastronomie, wenn sich junge Leute so in ihrem Beruf engagieren. Als Kuratoriumsmitglied der Michael-Freiberger-Stiftung kann ich sagen, dass wir solche Veranstaltungen wie die Saarländischen Jugendmeisterschaften gerne unterstützen. Hier ist das Geld richtig angelegt – nämlich in die Zukunft“, sagte Klaus Meiser, Vorsitzender der CDU-Landtagsfraktion und Präsident des Landessportverbandes für das Saarland, der darüber hinaus auch noch Mitglied im Kuratorium der Michael-Freiberger-Stiftung ist, die ja bekanntlich den saarländischen Berufsnachwuchs im Gaststätten- und Hotelgewerbe unterstützt.

Den krönenden Abschluss bildete wie bei jeder Jugendmeisterschaft das Bankett am Abend für 40 geladene Gäste, die von den Azubis umsorgt, bekocht und bewirtet wurden. Bei diesem anspruchsvollen Stresstest in Sachen Gästeservice, Kochen, Housekeeping, Dekorieren, Kalkulieren

und Reservieren hatte bei den Restaurantfachkräften Pascal Bohr vom Maison au Lac in Losheim am Ende die Nase vorne. Bei der Siegerehrung um 22.30 Uhr überreichte ihm die saarländische DEHOGA-Präsidentin Gudrun Pink den großen Pokal. Auf dem zweiten Platz folgte Theresa Wagner vom Hubertushof Born in Niederwürzbach, und Bronze ging an Zeynep Kazik vom Schlossberg-Hotel in Homburg. In der Wertung der Hotelfachleute überzeugte Tobias Simon vom Flair Parkhotel Weiskirchen die Jury. Er sicherte sich den Titel vor Rabea Bentoua vom Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg in Perl-Nennig und seiner Kollegin Patricia Ritz, die ebenfalls im Flair Parkhotel Weiskirchen ihre Ausbildung absolviert. Der beste Nachwuchs-Koch des Landes heißt Erwin Dillmann und kommt vom Rosenhotel Scherer in Schiffweiler. Die sechsköpfige Prüfungskommission der Köche sprach dem 19-Jährigen den Titel zu. Und das, obwohl sich der junge Mann aus Illingen gerade im ersten Ausbildungsjahr befindet. Eine reife Leistung. Auf die Plätze zwei und drei kamen Patrick Jastrebski und Marvin Biwer, die beide im Flair

Parkhotel Weiskirchen den Kochlöffel schwingen.

Bevor die insgesamt 15 Azubis bei dieser Finalrunde um den Landestitel wetteifern durften, setzten sie sich zuvor bei einer anstrengenden Vorauswahl durch. Und nun geht es vielleicht für einige noch eine Stufe weiter: „Die drei Sieger der Jugendmeisterschaften werden nun von uns fortgebildet und weiter trainiert. Können sie ihr gezeigtes Potenzial weiter ausbauen, werden sie das Saarland bei den 36. Deutschen Jugendmeisterschaften Anfang November auf dem Bonner Petersberg vertreten“, erklärte Ursula Blasius, Vorsitzende des Fachausschusses für Aus- und Weiterbildung im DEHOGA Saarland.

Weiterhin wurden im CFK in Spiesen-Elversberg die saarländischen Gewinner des AZUBI AWARD für Systemgastronomie ausgezeichnet. Diese Meisterschaft wird traditionell mit den Nachbarn aus Rheinland-Pfalz gemeinsam durchgeführt. In diesem Jahr fand sie am 25. März in Neunkirchen statt. Dort gewann Selina Sehn den Titel vor Jana Hektor. Beide arbeiten bei



Die Gäste können kommen...



Die Jurymitglieder Denise Unold (Hotel Madeleine), Alexander Hoffmann (Hotel Domicil Leidinger), Katja Keffer

ERGEBNISSE DER SAARLÄNDISCHEN JUGENDMEISTERSCHAFT 2015

Restaurantfachleute

1. Pascal Bohr, Maison au Lac in Losheim
2. Theresa Wagner, Hubertushof Born in Niederwürzbach
3. Patricia Ritz, Flair Parkhotel Weiskirchen

Hotelfachleute

1. Tobias Simon, Flair Parkhotel Weiskirchen
2. Rabea Bentoua, Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg in Perl-Nennig
3. Karoline Gutensohn, Hotel Bayerischer Hof München, Bayern

Koch/Köchin

1. Erwin Dillmann, Rosenhotel Scherer in Schiffweiler
2. Patrick Jastrebski, Flair Parkhotel Weiskirchen
3. Marvin Biwer, Flair Parkhotel Weiskirchen

AZUBI AWARD - Meisterschaft für Systemgastronomie

Auch die saarländischen Gewinner der Meisterschaft der Systemgastro-nomen wurden geehrt, diese wird zusammen mit Rheinland-Pfalz ausgetragen.

1. Selina Sehn, McDonald's Getrey KG
2. Jana Hektor, McDonald's Getrey KG
3. Anna Katrin Mann, Nordsee GmbH

der McDonald's Getrey KG. Ebenfalls einen Platz auf dem Treppchen erreichte Anna Katrin Mann von der Nordsee GmbH. Die Gewinnerin wird das Saarland im Oktober bei den bundesdeutschen Meisterschaften der Systemgastronomie vertreten, die im Rahmen der Anuga in Köln ausgetragen werden.

„Unabhängig von den Platzierungen – alle Teilnehmer an dieser Meisterschaft sind jetzt schon Sieger. Sie haben den Grundstein für eine erfolgreiche Karriere im Gastgewerbe gelegt. Wenn sie weiterhin so engagiert ihren Beruf ausüben, kann eigentlich nichts schief gehen“, erklärte Gudrun Pink. Im Hinblick auf das Thema des Fachkräftemangels appellierte sie an ihre Kollegen aus der Gastronomie und Hotellerie, im Zuge der Nachwuchssicherung weiter in die Qualität der Ausbildung zu investieren. „Wenn wir im Saarland unsere Position als Feinschmecker- und Genießerland auf Dauer verteidigen wollen, brauchen wir die hervorragenden jungen Talente, die ihre Begabung bei diesem Wettbewerb unter Beweis stellen“, sagte Pink. Darüber hinaus lobte die saarländische DEHOGA-Präsi-

dentin das Engagement namhafter Förderer und Partner aus der gastgewerblichen Zulieferindustrie, ohne deren Unterstützung die Durchführung dieses Wettbewerbs nicht möglich sei. Sie bedankte sich zudem besonders auch bei Michael Krauss, dem Geschäftsführer des CFK, für die

Gastfreundschaft. Sie lobte das als Integrationsbetrieb geführte sehr schöne Centrum für Freizeit und Kommunikation, in dem Menschen mit und ohne Behinderung Hand in Hand im Hotel, im Restaurant und in der eigenen Eventhalle zusammenarbeiten.

DANKE AN UNSERE SPONSOREN

Ein herzliches DANKESCHÖN an unseren Hauptsponsor: C&C Wasgau sowie an den Gastgeber Michael Krauss, Geschäftsführer des CFK - Centrum für Freizeit und Kommunikation, und sein Team.

Ebenso bedanken wir uns bei folgenden Unternehmen für die großzügige Unterstützung:

Armand Frank, Weingut Carlsfelsen, Palzem; Blumen Bessey, Merzig; DAS BAD, Merzig; DEHOGA Akademie, Bad Überkingen; Deutsche See, Fischmanufaktur; Deutsches Weininstitut GmbH, Mainz; Jacopini GmbH, Weinhandel, Neunkirchen; Mietwäscheservice Heinz und Horn GmbH, Ramstein-Miesenbach; Parfümerie CB, Merzig; Villeroy & Boch, Mettlach; Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf; W. Spies & Co. GmbH, Weine & Spirituosen, Losheim am See; Wolf GmbH, Gastrowelt, Sulzbach