

Allroundtalent verblüfft Juroren

LANDESJUGENDMEISTERSCHAFTEN

Sina Hobein vom Flair Parkhotel Weiskirchen steht zum zweiten Mal auf dem Treppchen. 2016 im Restaurantfach, nun im Hotelfach – die Kochlehre folgt.

Saarbrücken. Ein Blumenarrangement in der Lobby, ein gemütlich hergerichtetes Zimmer, ein Kunstwerk auf dem Teller, hochglanzpolierte Gläser – viel Arbeit und unermüdlicher Einsatz stecken hinter dem perfekten Aufenthalt eines Gastes. Entsprechend umfangreich, aber auch vielseitig und spannend ist die Ausbildung in den gastgewerblichen Berufen. Saarlands beste angehende Köche, Hotelfachleute und Restaurantfachleute wurden am 11. April 2019 bei den Jugendmeisterschaften gesucht. Im Technisch-gewerblichen Berufsbildungszentrum (TGBBZ) II in Saarbrücken kämpfen jeweils sechs Azubis um den begehrten Titel des Landesmeisters, der von dem DEHOGA Saarland, dem Verband der Restaurant- und Hotelfachkräfte Sektion Saarland sowie der Michael-Freiberger-Stiftung vergeben wird. Unterteilt nach den jeweiligen Aufgabenfeldern



Erfolgreicher Einsatz: Für die Landesjugendmeister aus dem Saarland heißt es jetzt, für die Bundeswettkämpfe zu trainieren.

musste der Top-Nachwuchs sein Können in Theorie und Praxis demonstrieren. Als Motto war zur Jahreszeit passend Ostern vorgegeben. Die Jugendlichen zeigten, wozu sie auch unter großem Wettbewerbsdruck fähig sind. Für das festliche Prüfungssessen musste jeder Koch aus einem vorgegebenen Warenkorb ein 3-Gänge-Menü erstellen, das anschließend von den Restaurant- und Hotelfachleuten den rund 40 geladenen Gästen an

kunstvoll gedeckten Tischen serviert wurde. Wer in den Saal blickte, der sah ein Meer an gespannten, aber auch stolzen Gesichtern. Diese Spannung war ansteckend – und der Stolz auch.

Am Ende schritt die Jury zur Siegerehrung. Lucas Konrad von Hämmerle's Restaurant in Blieskastel ist der beste Nachwuchskoch des Landes. „Zuerst wollte ich gar nicht mitmachen, mein Onkel hat mich dazu überredet. Doch jetzt bin ich froh und erleichtert, dass es so toll geklappt hat. Es freut mich, wenn den Gästen mein Essen geschmeckt hat. Über den Preis wird sich auch mein Chef freuen, der hat mich nämlich im Vorfeld ein bisschen vorbereitet und gecoach't“, so der Landessieger.

Ein Allroundtalent auf höchstem Niveau ist Sina Hobein vom Flair Parkhotel Weiskirchen. Die 22-Jährige triumphierte 2016 bei den Restaurantfachleuten – jetzt setzte sie sich bei den Hotelfachkräften die Krone auf. Die Niederlosheimerin wird nun aller guten Dinge drei werden lassen und beginnt noch eine Lehre zur Köchin. Auch auf dem dritten Platz gab es ein bekanntes

Gesicht: Bronze holte sich wie schon im Vorjahr Thomas Krancher vom Victor's Residenz-Hotel in Saarbrücken. Bei den Restaurantfachleuten hatte Laura Happel vom Hotel Restaurant Achilles Grill in Kirkel die Nase vorn.

„Engagierte und hochmotivierte Leute. Wir hatten alleine 50 Auszubildende, die sich der theoretischen Vorprüfung für diese Meisterschaften stellten. Das ist für ein so kleines Land eine Spitzenleistung und zeigt, mit wie viel Herzblut und Hingabe die Jungen ihren Berufen leben“, sagte Christian Heinsdorf, der den Fachausschuss für Aus- und Weiterbildung im DEHOGA Saarland führt. Zugleich wurden auch die saarländischen Gewinner des Azubi Award für die Systemgastronomie bedacht. Der traditionell in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Rheinland-Pfalz durchgeführte Wettbewerb fand am 2. April 2019 ebenfalls im TGBBZ II statt. Hier konnte Nils von Carlowitz von der Finetime GmbH aus Saarbrücken die Jury überzeugen. Der 25-Jährige aus St. Ingbert vertritt nun das Saarland am 8. Oktober auf Bundesebene bei der Anuga Köln. *beh*

Sieger und Platzierte

Köche: 1. Lucas Konrad, Hämmerle's Restaurant, Blieskastel; 2. Lea-Alexandra Stelzer, Ratskeller, Saarbrücken; 3. David Woltke, Esplanade, Saarbrücken

Restaurantfach: 1. Laura Happel, Hotel Restaurant Achilles Grill, Kirkel; 2. Alina Schulte, Felsenmühle, St. Wendel; 3. Nina-Soraya Schmidt, Hotel Am Triller, Saarbrücken

Hotelfach: 1. Sina Hobein, Flair Parkhotel, Weiskirchen; 2. Angela Klein, Victor's Seehotel Weingärtner, Nohfelden-Bosen; 3. Thomas Krancher, Victor's Residenz-Hotel Saarbrücken

Systemgastronomie: 1. Nils von Carlowitz, Finetime, Saarbrücken; 2. Daniel Stahlbaum, Globus Fachmärkte, Merzig; 3. Larissa Keller, Möbel Martin, Saarbrücken