

Ohne Stress kein Preis

Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe auf hohem Niveau / Azubis aus 21 Schulen wetteifern um Edelmetall

SOLTAU/LÜNEBURG. Das große Bibbern hat vorerst ein Ende. Die Aufregung für die Teams von 21 Schulen aus Niedersachsen ist verflogen. Nach drei außerordentlich spannenden Tagen kehren Teilnehmer der Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe aus Lüneburg zurück an ihren Schulstandort.

Hannover präsentiert sich top

Das Team der BBS 2 der Region Hannover zeigte sich in Spitzenform und belegte alle Siegerplätze. Bei den Köchen erreichte Jessica Vahlsing vom Mercure Hotel Atrium in Hannover

den ersten Platz. Als beste Auszubildende im Hotelfach glänzte Kirsten Wicke vom Forsthaus Heiligenberg in Bruchhausen-Vilsen. Bei den Restaurantfachleuten überzeugte Isabel Carolin Heinrich vom Hotel Loccumer Hof in Hannover mit ihrer Leistung und erreichte die Goldmedaille. Bester Fachmann für Systemgastronomie in Niedersachsen ist Stefan Pape vom Marché Restaurant Hannover Airport.

Insgesamt 71 der besten Auszubildenden des Gastgewerbes in Niedersachsen waren Ende April an der Berufsbildenden Schule III in Lüneburg an den Start gegangen und hatten unter dem Motto „Das Mittelalter – eine Reise in die Vergangenheit“ an drei Tagen um den Titel des Niedersächsischen Jugendmeisters gekämpft.

Sieger und Platzierte

Koch: Jessica Vahlsing, Mercure Hotel Atrium Hannover; Sven Rieckmann, Ringhotel Sellhorn Hanstedt; Janni Vlachos, Hotel Ludwig im Park Fallersleben

Restaurantfach: Isabel Carolin Heinrich, Hotel Loccumer Hof Hannover; Jannina Hönisch, Gaststätte Weernink Nordhorn; Tina Buss, Landgasthof Alte Schmiede Meinersen/Ahnsen

Hotelfach: Kirsten Wicke, Forsthaus Heiligenberg Bruchhausen-Vilsen; Björn Bohlen, Akzent Hotel Hölte Verden; Kathrin Uza, Hotel Ratskeller Salzgitter

Systemgastronomie: Stefan Pape, Marché Hannover Airport; Christoph Brukner, Karstadt Lüneburg; Alice Sander IKEA Deutschland Osnabrück

Gala im Seminaris Lüneburg

Vielfältige Aufgaben galt es für die Vertreter von 21 Schulen zu bewältigen: Kochen, garnieren, tranchieren, dekorieren, Flugblätter gestalten, Blumen- gestecke arrangieren, Zimmer checken, Reservierungen bestätigen unter Hochdruck.

Das festliche Prüfungssessen mit einem 4-Gänge-Menü bildete den Höhepunkt. Aus einem vorgegebenen Warenkorb mussten die angehenden Köche ein Menü erstellen, das anschließend von den Restaurant- und Hotelfachleuten serviert wurde. Bei der feierlichen Siegerehrung im Seminaris Hotel Lüneburg mit mehr als 200 geladenen Gästen wurden schließlich die Gewinner gekürt. Dabei freute sich der niedersächsische DEHOGA-Präsident Hermann Kröger besonders da-



Glücksmomente: (von links) Goldmedaillenträger Jessica Vahlsing, Isabel Carolin Heinrich, Präsident Hermann Kröger, Kirsten Wicke und Stefan Pape Foto: Andree Küsel

rüber, dass acht Schulen auch Auszubildende aus dem noch neuen Schulzweig Systemgastronomie zum Wettbewerb nach Lüneburg geschickt hatten. „Ohne Fachleute wird es nie gelingen, den Ansprüchen des Gewerbes zu genügen“, meinte Kröger mit Sicht auf qualitativ hochwertige Ausbildung.

Die Goldmedaillengewinner werden Niedersachsen nun im Herbst 2009 (30. Oktober bis 2. November) bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im

Gastgewerbe auf dem Bonner Petersberg vertreten und dort ihr hervorragendes Können erneut unter Beweis stellen. Veranstalter der Niedersächsischen Jugendmeisterschaften ist der Berufsbildungsausschuss des DEHOGA Niedersachsen. Der Wettbewerb dient der Förderung des Berufsnachwuchses auf qualitativ gehobenem Niveau. Er soll Signalwirkung für alle gastgewerblichen Ausbildungsberufe haben.

Andree Küsel