



Bayern-Gold bei gastgewerblichen Ausbildungsberufen

Beitrag

Am 28. und 29. Oktober traten 51 der besten Auszubildenden aus 17 DEHOGA-Landesverbänden an, um bei den 41. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen auf dem Petersberg bei Königswinter die Besten ihres Fachs zu ermitteln. Je Landesverband bildeten ein Vertreter aus den Bereichen Köche, Hotelfachleute und Restaurantfachleute eine Mannschaft. In der Teamwertung brillierten die bayerischen Teilnehmer und holten die Goldmedaille. Restaurantfachfrau Lisa-Marie Harrer von der Heidexx Genusshütte in Heideck, Koch Tobias Pecher von Feinkost Käfer in München und Hotelfachfrau Pia Hopfensberger vom Hotel Kongressissimo in Vilsbiburg heißen die Siegerinnen und Sieger der Deutschen Jugendmeisterschaften 2023 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen. In der Einzelwertung holten alle drei bayerischen Kandidaten in ihrer Disziplin jeweils die Silbermedaille.

Nach zwei spannenden Wettkampftagen bildete die feierliche Siegerehrung im Steigenberger Grand Hotel Petersberg vor 350 geladenen Gästen den Höhepunkt der Deutschen Meisterschaften.

„Wir sind so stolz auf unsere jungen Auszubildenden, meine herzlichsten Glückwünsche gehen an Deutschlands bestes Jugendmeister-Team 2023 in den gastgewerblichen Berufen Lisa-Marie Harrer, Pia Hopfensberger und Tobias Pecher. Der Erfolg zeigt aber auch, was für eine großartige Ausbildung in Bayern geleistet wird“, sagt DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer. „Unsere talentierten Auszubildenden zeigen, mit wie viel Begeisterung sie sich für das bayerische Gastgewerbe einsetzen. Auch auf die auszubildenden Betriebe können wir stolz sein, denn mit viel Geduld und Expertise fördern und motivieren sie den Nachwuchs zu solchen Höchstleistungen. Das belegt einmal mehr die hohe Qualität bayerischer Ausbildungsbetriebe.“ Sie fügt hinzu: „Was die Ausbildungszahlen angeht haben wir in Bayern wieder mächtig aufgeholt. Das hat so uns niemand zugetraut! Veranstaltungen wie diese verleihen unserer Branche die nötige Strahlkraft und zeigen Wertschätzung für unsere Arbeit – und die fängt natürlich bei unserem Nachwuchs an.“

Unterstützt wurde das bayerische Team von Trainerin Nicole Erl von der Berufsschule Erding und Inge Gebert von der Berufsschule Wiesau. Fachliche Unterstützung erhielt Tobi Pecher zudem von Matthias Fuchs von der Berufsschule München. Alle Trainer standen den Teilnehmern während der Vorbereitung und während des Wettkampfes zur Seite und haben unzählige Stunden ehrenamtlich

trainiert.

Die deutschen Jugendmeisterschaften 2023 umfassten vielfältige Aufgaben: Warenerkennung, Zubereiten von Speisen und Getränken, Cocktails Mixen, Eindecken von festlichen Tafeln, Gestalten von Speisekarten, Zimmer-Checken und Führen von Verkaufsgesprächen waren nur einige der Aufgaben, die die Prüflinge je nach Ausbildungsberuf absolvieren mussten. Die Meisterschaft begann mit dem theoretischen Teil und der anschließenden Warenerkennung. Anschließend fand die praktische Prüfung statt, deren krönender Abschluss das festliche Prüfungssessen war. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für zehn Personen kreieren, das anschließend von den Restaurant- und Hotelfachleuten auf kunstvoll gedeckten Tischen serviert wurde.

Die Ergebnisse im Überblick

Mannschaftswertung

- 1. Bayern
- 2. Saarland
- 3. Baden-Württemberg

Hotelfachmann/-frau

- 1. Sarah Gänswain, Parkhotel Flora, Schluchsee (Baden-Württemberg)
- 2. Pia Hopfensberger, Hotel Kongressissimo GmbH, Achldorf/Vilsbiburg (Bayern)
- 3. Annalena Meyer, Seezeitlodge, Nohfelden (Saarland)

Restaurantfachmann/-frau

- 1. Emily Weimann, Der Öschberghof, Donaueschingen (Baden-Württemberg)
- 2. Lisa-Marie Harrer, Heidexx GenussHütte, Heideck (Bayern)
- 3. Elena Michely, Parkhotel Weiskirchen, Weiskirchen (Saarland)

Koch/Köchin

- 1. Merle Erythropel, Restaurant Worpsweder Bahnhof, Worpswede (Bremen)
- 2. Tobias Pecher, Feinkost Käfer, München (Bayern)
- 3. Sophia Harmening, APEX Trinken und Essen, Göttingen (Niedersachsen)

Bericht: Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband – **Foto:** Catherine Karanja

Strahlende Gesichter über die glänzende Leistung: Die Siegermannschaft aus Bayern mit Restaurantfachfrau Lisa-Marie Harrer (l.), Koch Tobias Pecher und Hotelfachfrau Pia Hopfensberger, die jeweils in ihrer Disziplin





noch in der Einzelwertung die Silbermedaille gewannen. Foto: Catherine Karanja.



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. DEHOGA Bayern
3. Königswinter
4. Wettbewerb