



## Jugendmeisterschaften in der bayerischen Gastronomie

### Beitrag

Restaurantfachfrau Amanda Hergl vom Hotel Kandler in Notzing bei Erding, Hotelfachfrau Melanie Ledermüller vom Hotel Victory in Erding und Koch Silvio Petras vom Schloss Hohenkammer heißen die Siegerinnen und Sieger der Bayerischen Jugendmeisterschaften 2019 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen, die am 14. und 15. Januar im Rahmen der Fachmesse HOGA in Nürnberg durchgeführt wurden.

Den ersten Platz des HOGA Jugendpokals holte sich die Staatliche Berufsschule Erding. Platz zwei und drei gingen an die Staatliche Berufsschule 1 Passau beziehungsweise die Städtische Berufsschule für Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe München.

Offizieller Veranstalter der Meisterschaften war der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern. Dessen Präsidentin Angela Inselkammer überreichten gemeinsam mit Hans Schneider, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses, Urkunden und Medaillen. „Es ist eine unglaubliche Leistung, die alle 32 Teilnehmer bei dieser Meisterschaft erbracht haben. Die Teilnehmer der Jugendmeisterschaften sind die Besten der Besten und können zurecht stolz auf sich sein, den Wettbewerb so professionell gemeistert zu haben“, betonte Inselkammer in ihrer Laudatio. „Allein die Teilnahme an den Bayerischen Jugendmeisterschaften ist für die Auszubildenden bereits das beste Sprungbrett für eine fulminante Karriere in der internationalen Hotellerie und Gastronomie“, ergänzte Schneider.

Nach einer schriftlichen Theorieprüfung stand am zweiten Tag der praktische Wettkampfteil der Bayerischen Jugendmeisterschaften auf dem Programm der acht Teams aus ganz Bayern: Warenerkennung, Zubereiten von Speisen und Getränken, Cocktails mixen, Eindecken von festlichen Tischen, Gestalten von Speisekarten und Führen von Verkaufsgesprächen waren nur einige der Aufgaben, die die Prüflinge je nach Ausbildungsberuf absolvieren mussten.

Den krönenden Abschluss der praktischen Prüfung bildete das Prüfungssessen. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb, der unter anderem Fisch, Rind, Gemüse, Birne und Schokolade beinhaltete, ein Menü für sieben Personen kreieren. Professionell serviert wurde dieses von den Teamkollegen, den Restaurant- und Hotelfachleuten, die zuvor auch bereits dafür gesorgt hatten, dass der

Tisch festlich gedeckt und geschmückt war.

Bewertet wurden neben theoretischem Wissen unter anderem auch die Durchführung eines erstklassigen Service. Hierzu gehörte die sachkundige Information der Gäste über die Zusammenstellung und Zubereitung der Menüs sowie die Herkunft der Zutaten. Zugleich mussten sie Empfehlungen für korrespondierende Getränke aussprechen und die Speisen nach allen Regeln der Kunst servieren.

Unter Wettbewerbsgesamtleitung Ulrich Scherzer koordinierte Christian Siegmund den Wettkampf der Köche, während Tim Melzer den der Hotelfach- und Restaurantfachleute leitete. Juryvorsitzender der Kochprüfer war Franz Kутtenberger. Jörg Schuster hatte den Vorsitz der Jury Hotelfach- und Restaurantfachleute inne.

Die bayerischen Jugendmeister werden, wenn auch ihre schulischen Leistungen das Ergebnis bestätigen, als Team Bayern bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Herbst 2019 vertreten.

Das Endklassement nach dem zweitägigen Wettkampf sieht wie folgt aus:

### **Köche**

1. Platz: Silvio Petras (Schloss Hohenkammer, Hohenkammer)
2. Platz: Christina Kellner (Le Meridien Grand Hotel Nürnberg, Nürnberg)
3. Platz: Sabine Forst (Restaurant 181, München)

### **Hotelfachleute**

1. Platz: Melanie Ledermüller (Hotel Victory, Erding)
2. Platz: Anna Theresa Albrecht (Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski, München)
3. Platz: Janine Fraundorfer (Hofgut Hafnerleiten, Bad Birnbach)

### **Restaurantfachleute**

1. Platz: Amanda Hergl (Hotel Kandler, Notzing)
2. Platz: Sandra Edlfortner (Reischlhof Wellness und Genuss, Wegscheid)
3. Platz: Paul Stephan (Le Meridien Grand Hotel Nürnberg, Nürnberg)

**Bericht und Foto:** DEHOGA Bayern – **Bildunterschrift:** Strahlende Siegerinnen und Sieger (v.l.): Hans Schneider, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses, Hotelfachfrau Melanie Ledermüller vom Hotel Victory in Erding, Koch Silvio Petras vom Schloss Hohenkammer, Restaurantfachfrau Amanda Hergl vom Hotel Kandler in Notzing sowie DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer.



### Kategorie

1. Gastronomie

### Schlagworte

1. Bayern
2. dehoga