Bayern ist Meister bei Gastro-Ausbildung

Beitrag

Am 26. und 27. Oktober traten 51 der besten Auszubildenden aus 16 DEHOGA-Landesverbänden an, um bei den 40. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen auf dem Petersberg bei Königswinter die Besten ihres Fachs zu ermitteln. Je Landesverband bildeten ein/e Hotelfachmann/-frau, ein/e Restaurantfachmann/-frau und ein Koch/eine Köchin eine Mannschaft. In der Teamwertung holten die bayerischen Teilnehmer Silber und sind damit Deutscher Vize-Meister.

Auch in der Einzelbewertung erkämpfte sich die 21-jährige Hotelfachfrau Anna Albrecht vom Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München die Silbermedaille. Bronze in der Einzelwertung der Restaurantfachleute holte sich die 25-jährige Amanda Hergl, die im Hotel Kandler in Notzing gelernt hat und weiterhin dort arbeitet.

Großen Anteil am Erfolg hatte auch der bayerische Jugendmeister 2019 und Jungkoch Silvio Petras mit einem 4. Platz in der Einzelwertung. Er absolvierte seine Ausbildung im Schloss Hohenkammer, wo er auch weiterhin tätig sein wird. Zur Meisterschaft und Siegerehrung begleitete ihn sein Küchenchef Florian Vogel.

Nach zwei spannenden Wettkampftagen bildete die feierliche Siegerehrung im Steigenberger Grand Hotel Petersberg vor 350 geladenen Gästen den Höhepunkt der Deutschen Meisterschaften. „Kein Wettbewerb der Branche hat solche Strahlkraft und Bedeutung wie die Jugendmeisterschaften“, sagte Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband). „Seit nunmehr 40 Jahren setzen die Deutschen Jugendmeisterschaften Maßstäbe und machen Lust auf Leistung.“

„Ich bin unendlich stolz auf die tollen Leistungen unseres bayerischen Nachwuchses. Silber für die Mannschaft sowie Silber und Bronze in der Einzelleistung für unsere Hotelfach- und Restaurantfachfrau belegen einmal mehr eindrucksvoll die hohe Qualität bayerischer Ausbildungsbetriebe“, ergänzt DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer, und weiter: „Das Bild unserer wunderschönen Branche muss durch die vielen exzellenten Ausbildungsbetriebe und deren Ausbilder geprägt sein. Wir brauchen mehr Wertschätzung für unsere Arbeit und die fängt bei

unserem Nachwuchs an.“

Auch Hans Schneider, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses des DEHOGA-Bundesverbands sowie dem des DEHOGA Bayern, äußert sich beeindruckt: „Die Professionalität und vor allem die handwerkliche Fertigkeit unserer drei bayerischen Vize-Jugendmeister, wie beispielsweise beim Festmenü unseres Kochs auf Meisterniveau, haben mich tief beeindruckt. Wir sind sehr stolz, unter Deutschlands besten gastgewerblichen Auszubildenden zu sein.“

Trainiert wurde Restaurantfachfrau Amanda Hergl durch Nicole Erl von der Berufsschule Erding, Hotelfachfrau Anna Theresa Albrecht durch Inge Gebert von der Berufsschule Wiesau und Silvio Petras durch Bayerns Nationaltrainer für Köche Franz Kuttenberger sowie in der Theorie von Franz Einsiedler, beide von der Berufsschule Landshut. Alle vier Trainer standen den Teilnehmern während der Vorbereitung und während des Wettkampfes zur Seite und haben unzählige Stunden ehrenamtlich trainiert.

Die deutschen Jugendmeisterschaften 2019 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. Am Samstag begann die Meisterschaft mit dem theoretischen Teil und der anschließenden Warenerkennung. Am Sonntag fand dann die praktische Prüfung statt, deren krönender Abschluss das festliche Prüfungsessen 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. Baden-Württemberg
2. Bayern: Hofa Anna Albrecht (Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München), Refa Amanda Hergl (Hotel Kandler, Notzing) und Koch Silvio Petras (Schloss Hohenkammer, Hohenkammer)
3. Niedersachsen

Hotelfachmann/-frau

1. **Alina Kellner** – Ringhotel Krone Schnetzenhausen, Friedrichshafen (Baden-Württemberg)
2. **Anna Albrecht** – Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München (Bayern)
3. **Claudia Zöllner** – Dorint Hotel am Goethepark, Weimar (Thüringen)

Restaurantfachmann/-frau

1. **Ilona Maier** – Hotel Bareiss im Schwarzwald, Baiersbronn (Baden-Württemberg)
2. **Steffi Runge** – Restaurant Rauchfang Oldenhöfen, Scheeßel (Niedersachsen)
3. **Amanda Hergl** – Hotel Kandler, Notzing (Bayern)

Koch/Köchin

1. **Ove Wülfken** – Ringhotel Birke, Kiel (Schleswig-Holstein)

2. **Viktoria Lund** – Brenners Park- Hotel & Spa, Baden-Baden (Baden- Württemberg)
3. **Aaron Germer** – Travel Charme Gothisches Haus Wernigerode, Wernigerode (Sachsen-Anhalt)

Menü von Silvio Petras

Tartar vom Saibling, gebratene Jakobsmuschel,
gepickelte Gurke, Gurkenmus,
Zitronenmayonnaise, Schnittlauchöl, Fischhautchip

***

Cremesuppe vom Butternutkürbis,
pochiertes Wachtelei,
rote Maultaschen mit Kräuterfüllung

***

Rinderfilet sous vide gegart,
mit Champignoncreme
unter der Blätterteighaube, Portweinsoße,
Karottenpüree, blanchierter Brokkoli, Pistaziengnocchi

***

Schokoladenkuchen mit Karamellganache,
Vanillecreme, marinierte Granatapfelkerne,
Minzsorbet, Schokoast

Bericht und Foto: DEHOGA Bayern

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. dehoga