

Pressemitteilung

Hannover, 17.03.2017

Das sind Niedersachsens beste Azubis!

Goldmedaillen für Hannover, Lüneburg, Celle und Wolfsburg

Zwei Tage lang haben sich die 53 besten Azubis aus Niedersachsens Gastgewerbe in Göttingen bei der DEHOGA-Landesmeisterschaft gemessen. Jetzt stehen die Landesmeister fest:

Bei den Köchen holte Niels von Brevern (18 J.) vom Restaurant Basil aus Hannover die Goldmedaille. Hannes Boelmann (24 J.) vom Romantik Hotel Bergström aus Lüneburg gewann die Medaille bei den Restaurantfachleuten. Den ersten Platz bei den Hotelfachleuten errang Lena Kammler (21 J.) vom Ringhotel Celler Tor aus Celle und der erste Preis für die Fachleute in der Systemgastronomie ging an Phil Hartmann (22 J.) von der Volkswagen AG in Wolfsburg. Den Teampokal und damit auch einen Übernachtungsgutschein für das Hotel Fährhaus in Norden-Norddeich sicherte sich das Team der BBS 2 Region Hannover. In diesem Jahr wurde erstmals ein Sonderpreis für die punktbeste Hotelfachfrau in der Praxis vergeben: Muriel Helmold vom Hotel FRElgeist aus Northeim bekommt für ihre Leistungen einen Übernachtungsgutschein im Hotel Regina Maris in Norden Norddeich. Einen weiteren Übernachtungsgutschein für das Landhaus Wachtelhof in Rotenburg/Wümme erhält der Punktbeste des Gesamtwettbewerbs, Guiseppe Stomaci vom Gauß Restaurant am Theater in Göttingen.

Unter den wachsamen Augen der Jury kämpften die Azubis am 16.03. und 17.03 in Göttingen um den begehrten Titel des Landesmeisters. Auch durch Kamerateams und andere Pressevertreter durften sie sich nicht aus der Ruhe bringen lassen. Je nach Ausbildungsberuf musste der Top-Nachwuchs sein Können in Theorie und Praxis in diesem Jahr unter dem Motto „Innovative Konzepte für die Zukunft – 4.0“ demonstrieren: Kochen, garnieren, flambieren, tranchieren, Tische eindecken, Speisekarten gestalten, Cocktails mixen, Blumengestecke arrangieren, Hotelzimmer abnehmen, Reservierungen bestätigen und vieles mehr. Höhepunkt war wie immer das Prüfungssessen. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für 6 Personen zubereiten. Dieses wurde anschließend von den Hotel- und Restaurantfachleuten professionell serviert.

Vor rund 200 Gästen aus Hotellerie, Gastronomie, Wirtschaft und Politik würdigte Niedersachsens DEHOGA Präsident Hermann Kröger die Leistungen der Wettkampfteilnehmer und hob die besondere Bedeutung der Jugendmeisterschaften hervor: „Die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften stellen einen wichtigen Höhepunkt in der regionalen Nachwuchsförderung der angehenden Fachkräfte dar. Das Gastgewerbe ist eine der spannendsten Branchen mit vielfältigen Aufgabenbereichen und Karrieremöglichkeiten. Die Meisterschaften sind ein wertvoller Rahmen, unsere Branche der Öffentlichkeit vorzustellen und für eine Ausbildung im Gastgewerbe zu werben.“ Die Goldmedaillengewinner werden Niedersachsen im Herbst 2017 als Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe auf dem Bonner Petersberg vertreten und dort ihr hervorragendes Können erneut unter Beweis stellen.

Die Meisterschaften wurden in diesem Jahr zum dritten Mal in den Berufsbildenden Schulen Ritterplan in Göttingen und im Hotel Freizeit In Göttingen durchgeführt. Im nächsten Jahr wechselt der Austragungsort turnusgemäß und findet dann 3 Jahre lang in Oldenburg statt.

Die Gewinner auf einen Blick:

Koch/Köchin:

1. Niels von Brevern, Restaurant Basil, Hannover
2. Guiseppe Stomaci, Gauß-Restaurant am Theater, Göttingen
3. Henrik Sudenfeld, Seminar- und Eventzentrum Gut Thansen, Soderstorf

Restaurantfachmann/-frau:

1. Hannes Boelmann, Romantik Hotel Bergström, Lüneburg
2. Jennifer Daunus, Hotel- und Restaurant Jott wie Jäger, Wolfsburg
3. Elena Janßen, Das Bistro im Kontor, Norden

Hotelfachmann/-frau:

1. Lena Kammler, Ringhotel Celler Tor, Celle-Groß Hehlen
2. Marie Lena Mathwig, Hotel Camp Reinsehen, Schneverdingen
3. Julia Schecker, Best Western Premier Parkhotel Kronsberg, Hannover

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

1. Phil Hartmann, Volkswagen AG, Wolfsburg
2. Christina Leinweber, Restaurant McDonald´s Cloppenburg
3. Dennis Culusinski, IKEA GmbH, Braunschweig

Teampokal:

1. Team der BBS 2 der Region Hannover

Punktbester des Gesamtwettbewerbs:

Guiseppe Stomaci, Gauß-Restaurant am Theater, Göttingen

Siegermenü:

Aus einem vorgegebenen Warenkorb mussten die Teilnehmer ihre individuellen 3-Gänge-Menüs kreieren. Das Menü des Goldmedaillengewinners Niels von Brevern:

Bärlauch-Cremesuppe
Ziegenfrischkäseschnitte
Blanchierte Kirschtomaten mit Tomatenchutney

Zweierlei vom Stubenküken
Crepinette von der Brust
Gefüllte Keule, Geflügelfarce, Salbei-Schaum
Glasierte junge Möhren, Ravioli, Kartoffel-Zwiebelfüllung

Erdbeersorbet, Rabarberkompott, Mascarponecreme
Kakaobiskuit, Streusel, Baiser

Bildunterschrift Siegerfoto:

Von links nach rechts: DEHOGA Präsident Hermann Kröger mit den Goldmedaillengewinnern Niels von Brevern (Koch, Restaurant Basil, Hannover), Hannes Boelmann (Restaurantfachmann, Romantik Hotel Bergström, Lüneburg), Lena Kammler (Hotelfachfrau, Ringhotel Celler Tor, Celle-Groß Hehlen), Phil Hartmann (Fachmann für Systemgastronomie, Volkswagen AG, Wolfsburg) und dem Vorsitzenden des Berufsbildungsausschusses, Carius Novák.

Foto: Rainer Pabst (weitere Fotos stellen wir auf Anfrage gerne zur Verfügung)