

## **Pressemitteilung**

Hannover, 15.04.2016

### **Niedersachsen kürt Landesmeister im Gastgewerbe**

#### **Gold für Hannover, Göttingen, Bruchhausen-Vilsen und Wolfsburg**

Nach zwei spannenden Wettkampftagen in Göttingen stehen die Landesmeister im niedersächsischen Gastgewerbe fest: Bei den Köchen holte Lennart Kleefeld (22 J.) vom Maritim Airport Hotel aus Hannover die Goldmedaille. Stefan Koch (21 J.) vom Forsthaus Heiligenberg aus Bruchhausen-Vilsen gewann die Medaille bei den Restaurantfachleuten. Den ersten Platz bei den Hotelfachleuten errang Julia Kohlhaas (22 J.) und der erste Preis für die Fachleute in der Systemgastronomie ging an Joanna Bollig (24 J.) von der Feinbäckerei Thiele in Göttingen. Den Teampokal sicherte sich das Team der BBS 2 Region Hannover.

Unter den stets wachsamen Augen der fachkundigen Jury kämpften die 56 besten Auszubildenden aus Niedersachsen am 14.4. und 15.4. 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 „Magische Momente im Varieté“ 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 Karriereöglichkeiten. 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 2016 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 zweiten Mal in den Berufsbildenden Schulen Ritterplan in Göttingen und im Hotel Freizeit In Göttingen durchgeführt. Präsident Kröger dankte Oberstudienrätin Maria Harberding und Hoteldirektor Olaf Feuerstein vom Hotel Freizeit In und ihren Teams für ihren Einsatz und die hervorragende Organisation und Durchführung der Veranstaltung.

### **Die Gewinner auf einen Blick:**

#### **Koch/Köchin:**

1. Lennart Kleefeld, Maritim Airport Hotel, Hannover
2. Pascal Hehmann, Landhotel Buller, Hagen
3. Anna Weitkamp, Schlosshotel Münchhausen, Aerzen

#### **Restaurantfachmann/-frau:**

1. Stefan Koch, Forsthaus Heiligenberg, Bruchhausen-Vilsen
2. Sebastian Hamm, Romantik Hotel Jagdhaus Eiden, Bad Zwischenahn
3. Alexander Groh, Romantik Hotel Reichshof, Norden

#### **Hotelfachmann/-frau:**

1. Julia Kohlhaas, The Ritz-Carlton Wolfsburg, Wolfsburg
2. Jennifer Smyk, Strandhotel Duhnen, Cuxhaven-Duhnen
3. Silvana Holzmann, Sheraton Hannover Pelikan Hotel, Hannover

#### **Fachmann/-frau für Systemgastronomie**

1. Joanna Bollig, Feinbäckerei Thiele, Göttingen
2. Katharina Brunklaus, Restaurant McDonald's, Osnabrück
3. Jennifer Hettwer, Volkswagen AG, Wolfsburg

### **Bildunterschrift:**

Freuen sich über ihre Goldmedaille: (von links nach rechts) Joanna Bollig von der Feinbäckerei Thiele aus Göttingen, Julia Kohlhaas vom Ritz-Carlton Wolfsburg, Stefan Koch vom Forsthaus Heiligenberg in Bruchhausen-Vilsen und Lennart Kleefeld vom Maritim Airport Hotel Hannover.

Foto: Rainer Pabst

(weitere Fotos stellen wir auf Anfrage gerne zur Verfügung)

### **Siegermenü:**

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
Tomatengelee  
Kräuter – Buttersauce  
Radicchio – Risotto  
Schwarze Oliventapenade

Zweierlei vom Kalb  
Soud Vide gegarter Rücken  
Geschmorte Roulade, Kalbsschulter – Auberginenfarce  
Kalbsjus  
Blumenkohlpüree, glasierter Romanesco, Karottenstreifen  
Ravioli mit Kartoffelfüllung

Variation von Zitrusfrüchten  
Orangen-Mascarpone-Schnitte  
Limettentarte  
Orangensorbet

### **Pressekontakt:**

DEHOGA Niedersachsen  
Sabine Strachalla  
Yorckstr. 3  
30655 Hannover  
Tel. 0511-33 706-19