

## **Pressemitteilung**

Hannover, 9. März 2018

### **Niedersachsen kürt Landesmeister im Gastgewerbe Gold für Lüneburg, Göttingen, Nörten-Hardenberg und Langenhagen**

Nach zwei spannenden Wettkampftagen in Oldenburg stehen die Landesmeister im niedersächsischen Gastgewerbe fest: Bei den Köchen holte Aljoscha Knoblich (19 Jahre) vom Restaurant Zum Alten Brauhaus aus Lüneburg die Goldmedaille. Zugleich ist er punktbester Teilnehmer der Jugendmeisterschaften. Nina Müller (20 Jahre) vom Restaurant La Romantika in Göttingen gewann die Medaille bei den Restaurantfachleuten. Den ersten Platz bei den Hotelfachleuten errang Sophie Specht (21 Jahre) vom Hardenberg Burghotel in Nörten-Hardenberg und der erste Preis für die Fachleute in der Systemgastronomie ging an Stella Ost (23 Jahre) von der LSG Lufthansa Service GmbH am Flughafen Hannover-Langenhagen. Den Teampokal sicherte sich das Team der BBS Ritterplan in Göttingen.

Unter den stets wachsamen Augen der fachkundigen Jury kämpften die 54 besten Auszubildenden aus Niedersachsen am 7. und 8. März 2018 in Oldenburg 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 „Niedersachsen i(s)st regional!“ 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 sechs 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 Detlef Schröder 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 2018 als Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe vertreten und dort ihr hervorragendes Können erneut unter Beweis stellen.

Die Meisterschaften wurden in diesem Jahr erstmals in den Berufsbildenden Schulen 3 der Stadt Oldenburg sowie unter anderem im City Club Hotel durchgeführt. Präsident Schröder dankte der Schulleiterin der BBS 3, Oberstudiendirektorin Hannelore Guthold, sowie Hoteldirektor Holger Kruse vom City Club Hotel (gleichzeitig Vorsitzender des DEHOGA Stadtverbandes Oldenburg) und ihren Teams für ihren Einsatz und die hervorragende Organisation und Durchführung der Veranstaltung.

3.058 Zeichen

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

#### **Koch/Köchin:**

1. Aljoscha Knoblich, Zum Alten Brauhaus, Lüneburg
2. Piyatida Soennecken; Anders Hotel Walsrode, Walsrode
3. Rouven Schreiber, Volkswagen AG, Wolfsburg

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

1. Nina Müller, La Romantika, Göttingen
2. Anna Siever, Hotel-Restaurant Bullerdieck, Garbsen
3. Anna-Lena Nanninga, Hotel Faldernpoort, Emden

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

1. Sophie Specht, Hardenberg Burghotel, Nörten-Hardenberg
2. Anna-Lena Groth, Romantik Hotel Bergström, Lüneburg
3. Leonie Kröncke, Strandhotel Duhnen, Cuxhaven-Duhnen

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

1. Stella Ost, LSG Lufthansa Service GmbH, Langenhagen
2. Christina Folkerts, Restaurant McDonald's, Oldenburg
3. Nicole Friede, Restaurant McDonald's, Osnabrück

#### **Teamwertung:**

1. Mannschaft der BBS Ritterplan, Göttingen
2. Mannschaft der BBS III, Lüneburg
3. Mannschaft der BBS Cuxhaven

#### **Bildunterschrift:**

Die Sieger mit ihren Gratulanten (v.l.n.r.): Carius Novàk (Vorsitzender Berufsbildungsausschuss DEHOGA Niedersachsen), Restaurantfachfrau Nina Müller (La Romantika, Göttingen), Koch Aljoscha Knoblich (Zum Alten Brauhaus, Lüneburg), Hotelfachfrau Sophie Specht (Hardenberg Burghotel, Nörten-Hardenberg), Dirk-Jan F. Warmerdam (Vizepräsident DEHOGA Niedersachsen) und Detlef Schröder (Präsident DEHOGA Niedersachsen).

Foto: Arne Neemeyer / Katja Suesens

(weitere Fotos stellen wir auf Anfrage gerne zur Verfügung)

#### **Siegermenü:**

Galantine und Rauchparfait von der Bachforelle  
Meerrettichsauerrahm  
Ringelbete, Graupensalat

Gebratene Maispouardenbrust mit Kräuterseitlingfüllung  
Sherrysauce  
glasierte Möhren, Steckrübenpüree, Kohlröschen  
getrübte Macairekartoffeln

Mohn-Quark-Mousse  
Mango, Orangenbiskuit  
Tonkabohnencremeeis  
flambierte Feigen  
Schokolade

#### **Kontakt für weitere Informationen zum Jugendmeister:**

DEHOGA Niedersachsen  
Manuela Heuser  
Yorckstr. 3, 30161 Hannover  
Tel. 0511-33 706-33