

Pressemitteilung

Hannover, 21. März 2019

Niedersachsen kürt Landesmeister im Gastgewerbe

Gold für Hannover, Zeven, Göttingen und Osnabrück

Nach zwei spannenden Wettkampftagen in Oldenburg stehen die Landesmeister im niedersächsischen Gastgewerbe fest: Bei den Köchen holte Til Eppler (21 Jahre) vom Gasthaus Müller in Barsinghausen die Goldmedaille. Zugleich ist er punktbesten Teilnehmer der Jugendmeisterschaften. Steffi Runge (22 Jahre) vom Restaurant Rauchfang Oldenhöfen in Scheeßel gewann die Medaille bei den Restaurantfachleuten. Den ersten Platz bei den Hotelfachleuten errang Leonie Kerl (19 Jahre) vom Romantik Hotel Gebhards in Göttingen und der erste Preis für die Fachleute in der Systemgastronomie ging an Linda Berghaeuser (25 Jahre) vom Restaurant Vapiano in Osnabrück. Den Teampokal sicherte sich wie im vergangenen Jahr das Team der BBS Ritterplan in Göttingen.

Unter den stets wachsamen Augen der fachkundigen Jury kämpften die 47 besten Auszubildenden aus Niedersachsen am 20. und 21. März 2019 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 „#Gin – Culinary Gin-Tasting-Weekend“ 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 für mich persönlich die schönste Branche der Welt. Sie bietet vielfältige Aufgabenbereiche und Karrieremöglichkeiten. Die Meisterschaften sind ein wertvoller Rahmen, unsere Branche der Öffentlichkeit vorzustellen und für eine Ausbildung im Gastgewerbe zu werben.“ An alle Teilnehmer richtete er ein großes Lob: „Sie haben auf extrem hohem Niveau Ihre Fachkunde und Kreativität unter Beweis gestellt und vertreten unsere Branche nach außen. Sie sind alle Sieger!“.

Die Goldmedaillengewinner werden Niedersachsen im Herbst 2019 als Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe vertreten und dort ihr hervorragendes Können erneut unter Beweis stellen.

Die Meisterschaften wurden in diesem Jahr wieder in den Berufsbildenden Schulen 3 der Stadt Oldenburg, in der GSG Oldenburg sowie im City Club Hotel durchgeführt. Präsident Schröder dankte der Schulleiterin der BBS 3, Tatjana Meyer zum Felde, 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. Ein großer Dank gilt auch den begleitenden Lehrkräften, den Juroren, den Ausbildungsbetrieben und den Sponsoren, die alle zusammen die Jugendmeisterschaften in dieser Form möglich gemacht haben.

3.444 Zeichen

Die Gewinner auf einen Blick:

Koch/Köchin:

1. Til Eppler, Gasthaus Müller, Barsinghausen
2. Rebecca Mühldorfer, Volkswagen AG, Wolfsburg
3. Lyndall Jade Diedrich, Apex Trinken und Essen, Göttingen

Restaurantfachmann/-frau:

1. Steffi Runge, Restaurant Rauchfang Oldenhöfen, Scheeßel
2. Marlies Dehmel, GOP Gastronomie, Hannover
3. Alke Carstens, Ringhotel Celler Tor, Celle-Groß Hehlen

Hotelfachmann/-frau:

1. Leonie Kerl, Romantik Hotel Gebhards, Göttingen
2. Nele Bröhenhorst, Maritim Airport Hotel, Hannover
3. Inken Postels, Parkhotel Stader Hof, Stade

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

1. Linda Berghaeuser, Restaurant Vapiano, Osnabrück
2. Calvin Kurzweg, Restaurant McDonalds, Oldenburg
3. Pia Natascha Brachter, IKEA Deutschland, Hannover

Teamwertung:

1. Mannschaft der BBS Ritterplan, Göttingen
2. Mannschaft der BBS 2 der Region Hannover, Hannover
3. Mannschaft der Kivinan-BBS Zeven, Zeven

Bildunterschriften:

Bild 1: Die Sieger (v.l.n.r.): Koch Til Eppler (Gasthaus Müller, Barsinghausen), Restaurantfachfrau Steffi Runge (Restaurant Rauchfang Oldenhöfen, Scheeßel), Hotelfachfrau Leonie Kerl (Romantik Hotel Gebhards, Göttingen) und Fachfrau für Systemgastronomie Linda Berghaeuser (Restaurant Vapiano, Osnabrück) mit DEHOGA-Präsident und Detlef Schröder.

Bild 2: Die Zweitplatzierten Rebecca Mühldorfer, Marlies Dehmel, Nele Bröhenhorst und Calvin Kurzweg (von links nach rechts) mit DEHOGA-Vizepräsident Dirk-Jan F. Warmerdam.

Bild 3: Die Drittplatzierten Lyndall Jade Diedrich, Alke Carstens, Inken Postels und Pia Natascha Brachter mit Carius Novak, Vorsitzender Berufsbildungsausschuss im DEHOGA Niedersachsen.

Bild 4: 3. Platz in der Teamwertung für das Team der Kivinan-BBS in Zeven.

Bild 5: 2. Platz für das Team der BBS 2 der Region Hannover.

Bild 6: 1. Platz für das Team der BBS Ritterplan, Göttingen.

Bild 7: Punktbester der Jugendmeisterschaften: Koch Til Eppler.

Weitere Fotos stellen wir gern zur Verfügung – bitte fragen Sie an!

Siegermenü:

Dreierlei von der Makrele
Süß-sauer eingelegte Makrele
Bohnen-Specksalat
Geräucherte Makrele
Gurkensalat, Radieschen
Makrelenkrokette, Linsensalat

„Surf and turf“
Sous-vide gegartes Schweinefilet
Gebratene Garnele
Hummersauce
Paprika-Olivengemüse
Kartoffel-Safranpüree

Variation von der Schokolade
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Schokoladenmousse
Weißes Schokoladeneis