

PRESSEMEDLUNG 08/2022

■ Thüringer Landesmeister in den gastgewerblichen Berufen gekürt

Erfurt, 19. Mai 2022 / Nach einem anstrengenden Wettkampftag im DEHOGA Thüringen Kompetenzzentrum stehen die Thüringer Jugendmeister 2022 aus den gastgewerblichen Ausbildungsberufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau und Hotelfachmann/frau fest.

Insgesamt 21 Auszubildende aus vier Nationen stellten sich in den drei Berufsgruppen der gastgewerblichen Ausbildungsberufe. Nach einer kurzen Begrüßung am Vormittag, legten die Teilnehmer ihre berufsgruppenspezifischen Prüfungen unter der Aufsicht der jeweiligen Fachjury ab. Dabei hatten die Nachwuchsköche die Aufgabe aus einem vorgegebenen Warenkorb unter anderem gefüllt mit Forelle, grünem Spargel, Schweinefilet und Erdbeeren ein 4-Gang-Menü für 6 Personen zusammenzustellen und zuzubereiten. Punkte von der Jury gab es nicht nur auf Geschmack, Kreativität und Präsentation des Menüs, bewertet wurden auch Sauberkeit, Zeiteinteilung, Rohstoffverarbeitung und Arbeitstechniken.

Als Sieger überzeugte hier Jonathan Gunkel aus dem Hotel Keplers Ecke in Wingerode. Auf Platz zwei und drei folgten Robyn Julius Jahn vom Dorint am Goethepark in Weimar und Benjamin Wierick vom Burghof Kyffhäuser.

Wie wird ein Krabbencocktail fachgerecht zubereitet? Wer hat beim Spirituosentasting den richtigen Riecher? Diese und andere Aufgaben galt es für die künftigen Restaurantfachleute neben dem Eindecken einer Festtafel und dem Service am Gast zu bewältigen.

Den ersten Platz bei den angehenden Restaurantfachkräften holte sich Anastasiia Shobei aus dem Kaisersaal in Erfurt. Silber und Bronze gingen an Anna-Sophie Ostermann vom Jagemanns Gastro GmbH in Weimar und Anne-Marie Pfothner aus dem Pier37 in Erfurt.

Die Auszubildenden im Hotelfach lösten eine Marketingaufgabe. Handwerkliche Fähigkeiten zeigten dann die Teilnehmer beim Hemd bügeln. Bei den Blumengestecken für die Festtafel am Abend hieß es Kreativität zu beweisen. Beim Servieren des Festmenüs standen sie den Restaurantfachkräften tatkräftig zur Seite.

Meisterlich schaffte dies Max-Michael Nagel vom Hotel Elephant in Weimar und errang den Sieg für den Ausbildungsbereich Hotelfach. Lara-Sophie Fürle vom AHORN Panorama Hotel in Oberhof schaffte es auf Platz zwei. Gefolgt von Roxana Röthig vom Hotel Elephant in Weimar auf dem dritten Platz.

Den Höhepunkt der Meisterschaften bildete nach dem kulinarischen Genuss die feierliche Siegerehrung vor den geladenen Gästen. Mark A. Kühnelt, Präsident des DEHOGA Thüringen und Hauptgeschäftsführer Dirk Ellinger, überreichten gemeinsam mit Staatssekretär Carsten Feller und den Juryvorsitzenden der Fachbereiche die Urkunden und attraktive Sach- und Geldpreise an die Teilnehmer und gratulierten den Auszubildenden zu ihren hervorragenden Leistungen.

In seiner Ansprache würdigte Staatssekretär Carsten Feller die Leistungen und den Enthusiasmus der Teilnehmer gerade nach dem langen Weg der Corona-Pandemie.

„Gerade mit Blick auf den Fachkräftemangel ist gut ausgebildetes Personal wichtig. Der heutige Wettbewerb hat gezeigt, dass eine sehr gute praktische Ausbildung gepaart mit hervorragenden Berufsschulunterricht und begleitenden Ergänzungsseminaren die angehenden Fachkräfte bestens auf das Berufsleben vorbereitet und es tolle junge Menschen gibt, die für die Branche brennen“, so Dirk Ellinger, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Thüringen.

Organisiert und getragen wurden die 28. Jugendmeisterschaften von der Thüringer Stiftung für gastronomische und touristische Bildung in enger Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Thüringen e.V.

Ansprechpartner:

Dirk Ellinger
Hauptgeschäftsführer
Tel.: 0361 / 59 07 8 14

dirk.ellinger@dehoga-thueringen.de
Internet: www.dehoga-thueringen.de

Arlette Mengs
Referentin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Tel.: 0361 / 59 07 8 14

arlette.mengs@dehoga-thueringen.de



Nach einem langen Wettkampftag freuten sich Anastasiia Shobei, Restaurantfach, Max-Michael Nagel, Hotelfach und Jonathan Gunkel, Koch, über das Erringen des ersten Platzes.