



PRESSEMELDUNG 06/2024

■ Die 30. Thüringer Landesmeister 2024 stehen fest

Erfurt, 28. Mai 2024 / Nach zwei aufregenden Wettkampftagen im DEHOGA Thüringen Kompetenzzentrum stehen die Thüringer Jugendmeister 2024 aus den gastgewerblichen Ausbildungsberufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau und Hotelfachmann/frau fest.

Insgesamt 20 Auszubildende stellten sich der Herausforderung bei den nunmehr 30. Thüringer Jugendmeisterschaften.

Bereits gestern traten die Auszubildenden zum Theoriewettkampf, bestehend aus Fachtheorie, Fachrechnen und Warenerkennung, gegeneinander an. Die Besten jeder Berufsgruppe gingen heute im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM an den Start, um ihre praktischen Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

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 das vorgegebene 4-Gang-Menü unter anderem mit Matjes, Stangenspargel, Kaninchen- und Hasenrücken und Himbeeren für sechs Personen eigenständig zu interpretieren 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 Phil Dörfer vom Hotel Schwarzer Bär in Jena. Auf Platz zwei und drei folgten Natalie Ullrich vom AHORN Berghotel Friedrichroda und Francesco Mietz vom Victor's Residenz Hotel in Erfurt.

Wie wird ein Geflügelcocktail fachgerecht zubereitet oder wie erfolgt das fachgerechte Filettieren einer Forelle am Tisch des Gastes? Diese und andere Aufgaben galt es für die künftigen Restaurantfachleute neben dem Eindecken einer Festtafel und dem Service am Gast zu meistern.

Den ersten Platz bei den angehenden Restaurantfachkräften holte sich Lara Gräfenstein aus dem Berg & Spa Hotel Gabelbach. Silber und Bronze gingen an Muhammad Anas vom Aktiv & Vital Hotel Thüringen in Schmalkalden und Duc Minh Nguyen vom AHORN Panorama Hotel Oberhof.

Die Auszubildenden im Hotelfach lösten eine Marketingaufgabe. Starke Nerven zeigten dann die Teilnehmer beim Rezeptionsgespräch. Hier galt es die ein oder andere knifflige Situation charmant zu lösen.

Meisterlich schaffte es Lakshay Sehrawat vom H+ Hotel & Spa in Friedrichroda und errang den Sieg für den Ausbildungsbereich Hotelfach. Hilda Nduta vom Victor's Residenz-Hotel Gera schaffte es auf Platz zwei. Gefolgt von Josefine Kny vom Hotel Keplers Ecke in Wingerode 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 den Juryvorsitzenden der Fachbereiche die Urkunden und attraktive Sach- und Geldpreise an die Teilnehmer und gratulierten den Auszubildenden zu ihren hervorragenden Leistungen.

Organisiert und getragen wurden die 30. 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 Unger
Referentin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Tel.: 0361 / 59 07 8 14

arlette.unger@dehoga-thueringen.de



Die Thüringer Landesmeister 2024 (v.l.n.r.):
Lakshay Sehrawat, Lara Gräfenstein, Phil Dörfer