



PRESSEMELDUNG 03/2026

■ Thüringer Jugendmeisterschaften 2026: Nachwuchstalente des Gastgewerbes zeigen Spitzenleistungen

Erfurt, 7. Mai 2026 / Nach einem spannenden und anspruchsvollen Wettkampftag im DEHOGA Thüringen Kompetenzzentrum stehen die Thüringer Jugendmeister 2026 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen Koch/Köchin, Restaurantfach und Hotelfach fest.

Insgesamt 20 Auszubildende stellten sich bei den 32. Thüringer Jugendmeisterschaften den Herausforderungen ihres jeweiligen Berufsfeldes und bewiesen dabei fachliches Können, Kreativität und großes Engagement.

Nach der offiziellen Begrüßung am Vormittag absolvierten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ihre berufsgruppenspezifischen Wettbewerbsaufgaben unter den kritischen Augen der Fachjurys. Besonders anspruchsvoll war die Aufgabe für die angehenden Köchinnen und Köche: Aus einem vorgegebenen Warenkorb mit unter anderem Thüringer Stangenspargel, Hasen- und Kaninchenrücken, Marzipan sowie Himbeeren galt es, eigenständig ein kreatives 4-Gang-Menü für acht Personen zu entwickeln und zuzubereiten. Bewertet wurden neben Geschmack, Kreativität und Präsentation auch Sauberkeit, Zeiteinteilung, Warenverarbeitung und professionelle Arbeitstechniken.

Den Sieg in der Kategorie Koch/Köchin sicherte sich Alexej Erbes vom Spa- und Golf Resort Weimarer Land. Platz zwei belegte Ian Mathias vom Hotel Nyx in Erfurt, gefolgt von Aurelie Hildenhagen vom AHORN Hotel Friedrichroda auf Rang drei.

Auch die angehenden Restaurantfachkräfte mussten ihr Können unter Beweis stellen. Neben dem fachgerechten Eindecken einer Festtafel und dem professionellen Service am Gast standen praktische Aufgaben wie das Filetieren einer Forelle „Müllerin Art“ oder die Zubereitung eines klassischen Irish Coffee auf dem Wettbewerbsprogramm.

Den ersten Platz im Bereich Restaurantfach erreichte Emily Runds vom Kehrs-Hotel in Erfurt. Silber ging an Emma Oberthür ebenfalls vom Kehrs-Hotel und Bronze erhielt Sonu Sonu vom Gasthaus zum Mühlgraben in Gräfentonna.

Die Auszubildenden im Hotelfach stellten sich unter anderem einer Marketingaufgabe zur Erstellung eines Werbemittels. Darüber hinaus waren Fachwissen und Fingerspitzengefühl bei der Wäschefaserbestimmung sowie Kommunikationsstärke in anspruchsvollen Rezeptionsgesprächen gefragt.

Den Titel im Ausbildungsbereich Hotelfach gewann Zoe Schmiedekind vom Spa- und Golf Resort Weimarer Land. Den zweiten Platz belegte Jan-Lukas Pascal Wiens vom Hotel am Schloß Apolda, gefolgt von Leonie Waldhelm vom Hotel Keplers Ecke in Wingerode auf Rang drei.

Den feierlichen Höhepunkt der Meisterschaften bildete die Siegerehrung vor geladenen Gästen. Nach einem kulinarischen Ausklang überreichten Mark A. Kühnelt, Präsident des DEHOGA Thüringen, sowie Hauptgeschäftsführer Dirk Ellinger gemeinsam mit den Juryvorsitzenden die Urkunden und attraktiven Sachpreise. Sie würdigten die hervorragenden Leistungen und das hohe Engagement des gastgewerblichen Nachwuchses in Thüringen.

Organisiert und getragen wurden die 32. Thüringer 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 2026 (v.l.n.r.): Emily Runds, Alexej Erbes, Zoe Schmiedekind