

19. November 2015

Thies tischt meisterhaft auf

Isenbütteler gewinnt 25. Jugendmeisterschaft der gastgewerblichen Ausbildungsberufe

Von Siegfried Glasow

Gifhorn. „Magische Momente im Variete“ – unter diesem Motto standen die 25. Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe in Gifhorn. Und die Auszubildenden im dritten Lehrjahr schafften es, die zahlreichen Gäste in der Cafeteria der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn zu verzaubern.

Mit einem dritten Platz bediente Koch Daniel Göttel (Hankensbüttel) vom Restaurant Fritz aus Gannerwinkel den Leistungswettbewerb. Einen vierten Platz errang Hotelfachfrau Leonie Kochale aus Wittingen, die im Parkhotel Wolfsburg ausgebildet wird.

Die Siegerpokale, Urkunden und Sonderpreise wurden durch die beiden Dehoga-Vorsitzenden Armin Schega-Emmerich (Gifhorn) und Wolfgang Strijewski (Wolfsburg),

SIEGER

Köche: Dustin Thies (Roth of Switzerland, Isenbüttel);
Hotelfachleute: Alexander Adu (Hotel The Ritz-Carlton);
Restaurantfachleute: Tonja Alea Grebe (Haus Rhode);
Systemgastronomie: Jennifer Hettwer (Volkswagen AG).

Die Sieger haben sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen (14./15. April in Göttingen) qualifiziert.



Guter Dritter: Daniel Göttel vom Restaurant Fritz in Gannerwinkel (2.v.l.) mit Chefin Astrid Schulze, Landrat Andreas Ebel und Claus Schwirtlich vom Gasthof Heine in Steinhorst. Foto: Glasow

Fachlehrerin Elisabeth Bepowski sowie durch die Schirmherren und Sternköche Sven Elverfeld und Hartmut Leimeister überreicht.

Die 25. Jugendmeisterschaften standen wegen des Jubiläums in diesem Jahr unter einem besonderen Stern. Deshalb hatten sich auch einige prominente Gäste angemeldet. Schega-Emmerich begrüßte neben Landrat Andreas Ebel auch die Bundestagsabgeordnete Ingrid Pahlmann, den Landtagsabgeordneten Horst Schiesgeries, IHK-Geschäftsführer Michael Wilkens und Gifhorns Bürgermeister Matthias Nerlich. Als Moderator führte Georg Poetzsch, Stadiionsprecher des VfL Wolfsburg,

durch den Abend.

Die Cafeteria war festlich geschmückt, die Tische eindrucksvoll mit viel Phantasie und Liebe eingedeckt. Den 25 Teilnehmern im dritten Lehrjahr aus den Berufszweigen Systemgastronomie, Restaurant und Hotelfach sowie Koch/Köchin wurden Aufgaben aus ihrem Lehrberuf gestellt, die sie bis zum späten Nachmittag zu erfüllen hatten. Aus dem Warenkorb der Köche mussten Wolfsbarsch, Kalbsrücken und -schulter, Aubergine, Limette und Orange zu einem Drei-Gang-Menü verarbeitet werden. Das Siegermenü „Solo vom Wolfsbarsch“, „Duett vom Kalb“, und „Trio von Orange und Li-

me“ wurde von Dustin Thies aus Isenbüttel gekocht und meisterhaft serviert.

An der Talkrunde nahmen neben Elverfeld und Leimeister auch Elmar Engisch, Prüfungsausschussvorsitzender der ersten Stunde, teil. Übereinstimmend wurde die einmalige und mit höchster Qualität ausgestaltete Veranstaltung gelobt. Die einzelnen Berufe würden nicht nur den Dienstleister selbst, sondern auch den Gast im Besonderen herausstellen. Die Freude am Beruf, der oft durch Berufung entsteht, die interessante und vielfältige Arbeit im Gastgewerbe und der Umgang mit Menschen waren für die Talkgäste das A und O für diese Berufszweige.