

08.11.2016

Gastronomie 4.0

Gifhorn: Innovative Konzepte bei der 26. Jugendmeisterschaft

Von Siegfried Glasow

Gifhorn. Bei den Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe, die in der BBS 1 in Gifhorn stattfanden, gingen 26 Auszubildende des Gastgewerbes im dritten Lehrjahr an den Start. Unter dem Motto „Gastronomie 4.0 – Innovative Konzepte für die Zukunft“ hatten die Teilnehmer keine leichten Aufgaben zu meistern, denn die verschiedenen Anforderungen für die Köche, Hotelfachleute, Restaurantfachleute und Fachleute für Systemgastronomie waren diesmal besonders hoch.

Schulleiterin Heidi Lobert wünschte den Gästen einen entspannten Abend. Der Vorsitzende des Dehoga-Kreisverbandes Gifhorn, Armin Schega-Emmerich, hieß ebenfalls die Gäste willkommen.

Die Hitze in der Küche stieg bei den Köchen langsam aber stetig an. Sie hatten ein Dreigänge-Menü nach einem vorgegebenen Warenkorb zu kochen. Darunter Ziegenfrischkäse, Stubenküken, Rhabarber und Erdbeeren. Die Hotelfachleute mussten die Gästetische eindecken und die zum Thema passende Dekoration erstellen, die Restaurantfachleute deckten einen runden Schautisch für sechs Personen ein und die Fachleute für Systemgastronomie erstellten ein Konzept zum Motto passend.

Für die Gäste präsentierte sich ein perfekter Service am Tisch mit kulinarischen Köstlichkeiten, die Prüfer notierten kleine Patzer sofort und vergaben die entsprechende Punktzahl. Am Ende stand die Siegerehrung, die von Lobert, Abteilungsleiterin Silke Wilhelm-Cottle, sowie den beiden Dehoga-Vorsitzenden Schega-



Die Sieger der wurden mit Pokalen und Geschenken ausgezeichnet (Foto: oben). Die besten Köche erfreuten sich neben Urkunden über das flüssige Gold.

Fotos: Glasow

Emmerich und Wolfgang Strijewski vorgenommen wurden.

Bei den Hotelfachleuten die Teilnehmer aus dem Hotel The Ritz Carlton Wolfsburg die ersten drei Plätze. Dieu Linh Ha aus Wolfsburg, Rebecca Desiree Filipczak aus Bortfeld und Maximilian Hoffmann aus Braunschweig überzeugten die Jury mit einem perfekten Service und ihren Leistungen bei der Erfüllung der ihnen gestellten Aufga-

ben. Bei den Restaurantfachleuten siegte

Martin Gezer aus Wolfsburg vom Haus Rhode vor Jennifer Daunus aus Gifhorn vom Hotel Jäger Sandkamp und Michelle Prief aus Wasbüttel, ebenfalls vom Hotel Jäger. Als beste Köchinnen ließen Joëlle Thums aus Isenbüttel vom Haus Rhode der Volkswagen AG vor Josephine Schulz aus Ahnsen und Alexandra Jähne aus Braunschweig, die beide ihre Ausbildung im Hotel The

Ritz Carlton absolvieren, die männliche Konkurrenz hinter sich.

Die besten Fachleute für Systemgastronomie kommen mit Phil Hartmann aus Tiddische, Laura-Jane Pötsch aus Rickensdorf und Lisa Boßy aus Wolfsburg von der Volkswagen AG Wolfsburg. Die Sieger haben sich somit für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften qualifiziert, die im nächsten Jahr ausgetragen werden.