

21. November 2017

Neue Power für die Gastronomie

23 Teilnehmer bei Wettbewerb zum Ende der Lehrzeit an Berufsschule I in Gifhorn

sg Gifhorn. Bei den Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe, die jetzt in Gifhorn stattfanden, gingen 23 Auszubildende im dritten Lehrjahr an den Start. Motto für die Köche, Hotelfachleute, Restaurantfachleute und Fachleute für Systemgastronomie war: „Niedersachsen is(s)t regional.“

Schulleiterin Heidi Lobert und Dehoga-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich hatten 32 Gäste eingeladen, be-

grüßt und ihnen einen wundervollen entspannten Abend gewünscht. Unter ihnen auch der Inhaber und Geschäftsführer der Privatbrauerei Wittingen, Axel Schulz-Hausbrandt mit Frau und Dietmar Dannheim von Getränke Höpfner, die mit gesponserten Getränken maßgeblich an der Veranstaltung beteiligt waren. Während es sich die Gäste bequem machen konnten, wuchs unter den Auszubildenden die Nervosität. Die Köche hatten

ein Drei-Gänge-Menü nach einem vorgegebenen Warenkorb mit Forelle, Maispoularde, Feigen und Mohn zubereitet. 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.

Am Ende stand die Sieger-

ehrung, die von Schulleiterin Heidi Lobert, Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cottle, sowie den beiden Dehoga-Vorsitzenden Armin Schega-Emmerich, Gifhorn und Wolfgang Strijewski, Wolfsburg, vorgenommen wurden.

Bei den Hotelfachleuten belegten folgende Teilnehmer die ersten drei Plätze: Sophia Hemm vom Hotel The Ritz Carlton, Wolfsburg, Vanessa Czech vom Leonardo Hotel Wolfsburg, und Teresa Nitzsche vom Ininside Hotel by Meliá, Wolfsburg überzeugten die Jury mit einem perfekten Service und ihren Leistungen bei der Erfüllung der ihnen gestellten Aufgaben. Bei den Restaurantfachleuten siegte der Gifhorer Dimitrios Tsampasis vom Haus Rhode der Volkswagen AG, vor Laura Punthöler vom Vorsfelder Hof, Vorsfelde und LaRa-Marie Brandt vom Haus Rhode/VW. Als bester Koch erhielt der Sassenburger Rouven Schreiber vom Haus Rhode/VW den Siegerpokal, der Robin Fast aus selbem Hause hinter sich ließ. Dritter wurde Lukas Bumcke vom Klinikum Wolfsburg. Die besten Fachleute für Systemgastronomie kommen mit Mathias Ladwig aus McDonalds Wolfsburg, Evelyn Sgarlata von der VW AG.



Die prämierten Auszubildenden aus den gastgewerblichen Ausbildungsberufen mit den Verantwortlichen des Wettbewerbs.

Foto: Glasow