

Marc-Andree Grünheid Sieger im Hotelfach

22 Teilnehmer bei Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe in der BBS I in Gifhorn: Wittinger holt sich Siegerpokal

sg Gifhorn. Bei den 20. Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe, die mit geladenen Gästen in den Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn stattfanden, setzte sich der aus Wittingen stammende Marc-Andree Grünheid als Hotelfachmann unter acht Bewerbern an die Spitze erhielt den Siegerpokal.

Grünheid hatte schon einmal als Koch den dritten Platz bei den Jugendmeisterschaften belegt, begann danach im Parkhotel Steimkerberg in Wolfsburg auch noch eine Lehre als Hotelkaufmann und hat nach dieser Ausbildung eine große Karriere in der Hotellerie vor sich. Der 24-jährige Wittinger überzeugte die Jury mit seinen Leistungen, darf wegen seines Alters aber nicht mehr an den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften teilnehmen. Hier rückt die Zweitplatzierte Sarah Engelke aus dem Hotel The Ritz Carlton, Wolfsburg nach.

Der Dehoga-Kreisvorsitzen-



Die Sieger der Jugendmeisterschaften (Marc-Andree Grünheid Mitte) mit Armin Schega-Emmerich und Wolfgang Strijewski, Lehrern und DEHOGA-Präsident Hermann Kröger. Foto: Glasow

de Armin Schega-Emmerich dankte den Sponsoren. Als Prüfungsaufgaben erledigten die Auszubildenden typische Arbeiten aus ihren Berufsfeldern. Die Hotelfachleute fertigten einen Geschäftsbrief an, kreierte ein Blumengesteck, deckten einen Gästetisch ein, servierten Speisen, bestimmten Produkte und

planten in Theorie eine Veranstaltung zum Motto „Viva Las Vegas Casino Royale“.

Die Restaurantfachleute flambierten Ananas, führten einen Weinservice durch, deckten Schautische ein, mussten Produkte erkennen, Speisen servieren und eine Veranstaltung planen. Die Köche kochten ein

Vier-Gang-Menü aus Ziegenkäse als Vorspeise, Zanderfilet als Zwischengericht, Lammrücken zum Hauptgang und flambierte Ananas, Kokosnuss und weiße Schokolade als Dessert. Die Fachkräfte für Systemgastronomie wurden in Personalführung und -beschaffung und Controlling geprüft.

Wenn Sternekoch Hartmut Leimeister seine Nachfolger schon im Rücken spürt und Dehoga-Präsident Hermann Kröger von hervorragenden Leistungen spricht, dann haben auch die 20. Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe ein ganz hohes Leistungsniveau erreicht. Lobende Worte und Anerkennung gab es auch von Bürgermeister Manfred Birth und Kreisrätin Evelyn Wißmann während der Siegerehrung.

Das Siegermenü kochte Kristina Retzlaff aus dem Klinikum Wolfsburg: Ziegenkäsekrem mit Minzpesto an Himbeer-Cranberry-Soße und Orangenfilets; Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterkruste auf Weißweinschaum mit Kirschtomaten und schwarzen Nudeln; Gebratener Lammrücken an einer Soße mit Fenchel, Vanillemöhren und Kartoffelgratin; Weißes Schokoladenmus auf dunklem Biskuit an Kokosnussparfait mit flambierter Ananas und Granatapfel.