



So sehen Gewinner aus (von links): Sarah Jekel, Robert Mollenhauer, Alexandra Wolter, Alexandra Wolter und Tina Alsleben.

Foto: Bernd Behrens

Leckere Naturwunder kreiert

Sieger der 21. Jugendmeisterschaft der gastgewerblichen Ausbildungsberufe in Gifhorn-Wolfsburg stehen fest

Von Bernd Behrens

GIFHORN. „Naturwunder der Erde“ so lautete das Motto für die 21. Jugendmeisterschaft der gastgewerblichen Ausbildungsberufe Gifhorn-Wolfsburg.

Dem stimmte auch Landrätin Marion Lau zu: „Ich bin selten so gut bedient worden. Und dazu das hervorragende Essen. Die Auszubildenden im dritten Jahr haben wirklich sehr gute Arbeit geleistet.“

Lau war Mitglied der Bewertungskommission. Die Jugendmeisterschaften erfolgten in vier Ausbildungsberufen: Hotelfachfrau/-

mann, Koch/Köchin, Restaurantfachfrau/-mann und Fachfrau/-mann für Systemgastronomie.

Bei den Hotelfachleuten triumphtierte eine Frauenriege. Siegerin wurde Alexandra Wolter vom The Ritz-Carlton (Wolfsburg), es folgten Gina Zinn vom Hotel Ludwig im Park (Fallersleben) und Klaudia Thal vom The Ritz-Carlton. Bei den Köchen dagegen dominierten die Männer. Pokalsieger wurde Robert Mollenhauer vom Restaurant am Golfclub (Gifhorn) vor Eric Ochser vom Parkhotel (Wolfsburg) und Felix Luttkus vom The Ritz-Carlton.

Bei den Restaurantfachleuten lagen wieder die Frauen vorn. Pokalsieger wurde Tina Alsleben von der

Volkswagen-AG (Wolfsburg) vor Anna Schaudinn Hoffmannhaus (Fallersleben) und Lisa Mutze vom Schlossrestaurant Zentgraf (Gifhorn). Auch bei der Systemgastronomie waren die Frauen vorn. Pokalsiegerin wurde Sarah Jekel vom Subway Restaurant (Wolfsburg) vor Sheila Schmitz von der AutoVision (Wolfsburg) und Mareike Treybig von der Volkswagen-AG. Die Sieger haben sich für die Landesmeisterschaft im April in Cuxhaven qualifiziert. Die Schulleiterin Heidi Lobert lobte auch alle Teilnehmer. „Die Köche haben ihren vorgegebenen Warenkorb nicht nur mit wohl geöffneten Augen betrachtet, sondern zu wunderbaren Menüs verarbeitet. Die

Gestaltung der fantasievollen Tischdekoration war sehr sorgfältig und passend zum Menü ausgewählt.“ Es handelte sich um eine Kreation aus Wachteln, Pilzen, Lachsforelle, Kalbstafelspitz, Banane, Passionsfrucht und Nougat zum kulinarischen „Naturwunder der Erde“ ausgewählt.

Auch die führenden Vertreter des Hotel- und Gaststättengewerbes mit Hermann Kröger, Wolfgang Stijewski und Armin Schega-Emmerich lobten die Teilnehmer und dankten den Sponsoren für die Unterstützung. Studiendirektorin Elisabeth Bebnowski moderierte die Veranstaltung, die von Christel Klütz organisiert war.