

Teamgold für Niedersachsen

Auszubildende der gastronomischen Ausbildungsberufe holen bei den Deutschen Jugendmeisterschaften zum ersten Mal die Goldmedaille im Mannschafts-Wettbewerb

Bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen wurden am 06.10.2014 im Steigenberger Grandhotel Petersberg bei Bonn die Sieger gekürt. Das Team aus Niedersachsen hat im Mannschaftswettbewerb die Goldmedaille errungen.

Die niedersächsische Mannschaft setzt sich zusammen aus Köchin Beke Scharmacher von der Volkswagen AG aus Wolfsburg, Hotelfachfrau Lisa Haase vom Atlanta Hotel Central Hannover und Restaurantfachfrau Jessica Rammelkamp vom Hotel Restaurant Driland in Gronau.

Beke Scharmacher holte in der Einzelwertung der Köche die Goldmedaille, Lisa Haase erhielt die Bronzemedaille. Jessica Rammelkamp belegte bei den Restaurantfachleuten einen guten fünften Platz. Zudem wurde die Köchin Beke Scharmacher sogar Punktbeste im Gesamtwettbewerb und Lisa Haase Praxisbeste bei den Hotelfachleuten.

Zwar wurden im Vorfeld die Vertreter anderer Bundesländer als Favoriten gehandelt, dennoch kam der Sieg bei der Mannschaftswertung des Teams –Niedersachsen- nicht völlig unerwartet. Möglich wurde dieses hervorragende Ergebnis durch den Fleiß und die Einsatzbereitschaft der Teilnehmerinnen. Dazu kam das perfekte Zusammenspiel von kompetenten Ausbildungsbetrieben mit engagierten berufsbildenden Schulen in Gifhorn, Hannover und Nordhorn. Das vom DEHOGA Niedersachsen geförderte, intensive Training der niedersächsischen Mannschaft für den Wettbewerb wird traditionell durch ein eingespieltes Lehrerteam der Berufsbildenden Schule 2 der Region Hannover durchgeführt:

Marion Ernst	Housekeeping, Marketingkonzept, Arbeiten am Empfang
Thomas Falkowski	Gesamtorganisation, Flambieren, Arbeiten an der Bar
Marcus Heering	Fachpraxis Küche
Hartmann Holtz	Fachtheorie, Trainingshomepage
Dagmar, Lustfeld	Arbeiten am Tisch, Tranchieren
Jutta Märten	Fachtheorie
Barbara Weichhold	Schriftverkehr und Gaststättenrecht
Nadine Ziegler	Kommunikation
Norman v. Zukowski	Fachrechnen

Seit 35 Jahren treten bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen die besten angehenden Hotelfachleute, Restaurantfachleute und Köche aus 17 DEHOGA-Landesverbänden gegeneinander an. Je nach Ausbildungsberuf stellen die Nachwuchskräfte ihre fachlichen Qualitäten in Theorie und Praxis unter Beweis, indem sie zum Beispiel Empfangsgespräche führen, ein Gericht am Tisch flambieren, Cocktails mixen,

ein Vier-Gang-Menü zubereiten oder ein Marketingkonzept entwickeln. Nicht zuletzt entscheidet die Fähigkeit, auch unter herausfordernden Wettbewerbsbedingungen die Nerven zu behalten, über den Erfolg.

Das erfolgreiche niedersächsische Team kann sich über hochwertige Sachpreise und Stipendien freuen. Außerdem eröffnen sich für die Teilnehmerinnen Chancen auf Top-Positionen in Hotellerie und Gastronomie im In- und Ausland.



Von links nach rechts:

Marcus Heering, Lisa Haase, Marion Ernst, Beke Scharmacher, Hartmann Holtz, Jessica Rammelkamp



Das Wettkampfmenü

Konfiertes Wolfsbarsch, Lachstatar
Gebackene Dorade und Paparikachutney

Tomatenkraftbrühe mit Ziegenkäseravioli

Gebratener Kalbsrücken und Ragout vom Kalb
Balsamicoße, Zucchini- und Karottengemüse
Auberginenpüree, Kartoffelrisotto

Warmer Schokoladenkuchen
Limonenquarkschnitte
Orangensorbet

