

Großer Erfolg für Daniel Göttel

Jugend-Landesmeisterschaft im Gastgewerbe: Auszubildender des Restaurants Fritz wird mit Team Zweiter

Von Siegfried Glasow

Göttingen/Gannerwinkel. Was für eine Freude an der Berufsbildenden Schule I in Gifhorn: Bei den niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe in Göttingen sahten die auszubildenden Köche, Hotel- und Restaurantfachfrauen sowie die Fachfrau für Systemgastronomie Gold-, Silber- und Bronzemedailien ab.

Hotelfachfrau Jula Kohlhaas vom Hotel The Ritz-Carlton in Wolfsburg gewann Gold und den Großen Pokal. Mit ihrem Sieg qualifizierte sie sich für die Teilnahme an den Deutschen Jugendmeisterschaften im Herbst auf dem Bonner Petersberg.

Von insgesamt 17 Teams belegten Koch Daniel Göttel (Restaurant Fritz, Gannerwinkel), Restaurantfachfrau Tonja Alea Grebe (Volkswagen AG, Haus Rhode) und Kohlhaas den zweiten Platz. „Ich freue mich sehr, dass wir direkt hinter dem Team aus der Landeshauptstadt Hannover gelandet sind“, sagte Schulleiterin Hei-

di Lobert. Mit einer Bronzemedaille kehrte Jennifer Hettwer von der Volkswagen AG, die für die Systemgastronomen an den Start gegangen war, aus Göttingen zurück.

Zur Siegerehrung, die durch den Präsidenten des Dehoga Niedersachsen, Hermann Kröger, vorgenommen wurde, reisten auch Vertreter der Ausbildungsbetriebe an. Große Freude herrschte dabei auch in Gannerwinkel bei Familie Schulze im Restaurant Fritz. Inhaberin Astrid Schulze begleitete ihren Auszubildenden und unterstützte Daniel Göttel vom Gewinn der Gifhorer Jugendmeisterschaften bis zu den Landesmeisterschaften.

„Für das Gastgewerbe im Gifhorer Nordkreis ist das ein ganz großer Erfolg“, schlossen sich die beiden Dehoga-Vorsitzenden Armin Schega-Emmerich und Oliver Kompalla den Glückwünschen an.

Unter den wachsamen Augen der fachkundigen Jury hatten die 56 besten Auszubildenden aus Niedersachsen an zwei Tagen um den Titel des Landesmeisters gekämpft. Der



Daniel Göttel (vorn, M.), auszubildender Koch beim Restaurant Fritz in Gannerwinkel, landete mit der Mannschaft der Berufsbildenden Schule I aus Gifhorn auf dem zweiten Platz bei den niedersächsischen Jugendmeisterschaften in Göttingen. Astrid Schulze (hinten r.), Inhaberin des Fritz, freute sich zusammen mit ihrem Auszubildenden.

Foto: Glasow

Top-Nachwuchs musste sein Können unter dem Motto „Magische Momente im Varieté“ demonstrieren: Kochen, garnieren, flambieren, tranchieren, Tische eindecken, Speisekarten gestalten, Cocktails mi-

xen, Blumengestecke arrangieren, Hotelzimmer abnehmen, Reservierungen bestätigen und vieles mehr.

Höhepunkt war wie immer das Prüfungssessen. Jeder Koch musste aus einem vorgegebe-

nen Warenkorb ein Menü für sechs Personen zubereiten. Dieses wurde anschließend von den auszubildenden Hotel- und Restaurantfachleuten professionell vor rund 200 Gästen serviert.