

11.01.2020

# 29. Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe in der BBS I Gifhorn

Tolle Atmosphäre mit Drei-Gänge-Menü beim Jahrmarkt der Genüsse. Vivien Ries, Damiana Marzocca und Salvatore Maganuco sind die Pokalgewinner.

Gifhorn. Bei den 29. Jugendmeisterschaften der gärtgewerblichen Ausbildungsbereiche Gifhorn-Wolfsburg, die in den Räumen der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn stattgefunden haben, belegten im Hotelach Vivien Ries, die angehende Köchin Damiana Marzocca und im Testameatrich Salvatore Maganuco die ersten Plätze und konnten am Ende die Siegerpokale in Empfang nehmen.

Die Siegerehrung nahmen die leitenden der Dehoga-Kreisverbände Gifhorn und Wolfsburg/Lehrte, Armin Schega-Emmerich und Florian Harry Schulte, sowie Schaefer und Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cotté vor, die zu Beginn der Veranstaltung auch 2 Gäste begrüßten, die sich als Testesser zur Verfügung gestellt hatten.

Armin Schega-Emmerich bedankte sich zu Beginn bei den ehrenamtlichen Prüfern und Prüferinnen, Lehrern und Lehrerinnen für ihren ganzjährigen Einsatz und bei den Auszubildenden für die Bereitschaft, sich den Jugendmeisterschaften zu stellen.

Im Beisein der beiden Ehrenvorsitzenden Claus Schwärlich, Steinort, und Hensig Stog überreichte eine Spende in Höhe von 1000 Euro an Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cotté für die künftigen schwachsacktische im Gastgewerbe abbedankte sich für die großartige Unterstützung während des Dehoga-Landesverbandstages im Oktober in Gifhorn.

Acht Hotelfachleute, neun Köche und vier Restaurantfachleute im 18. Ausbildungsjahr waren am Abend an den Start gegangen, um sich für die niedersächsischen Jugendmeisterschaften im darauffolgenden Jahr in Oldenburg zu qualifizieren. Daraus geht es für die Sieger bei den Deutschen Jugendmeisterschaften auf dem Petersberg in Bonn-Bad Godesberg zu fahren und Ehre.

Das diesjährige Thema „Jahrmarkt der Genüsse“ bot allen Teilnehmern kreative Möglichkeiten, um mit eigenen Ideen zu verwirklichen. Für die Köche hielten die Vorbereitung als Vorspeise, Lammrücken mit Zwiebelknoedeln und ein



Die 1000-Euro-Spende an die BBS I -Ernährung- überreichten (von links) Armin Schega-Emmerich, Hensig Stog, Silke Wilharm-Cotté und Claus Schwärlich.  
Foto: BLADON / E

Reisbeilagen als Hauptspeise und Joghurt und Honig für ein Dessert zu verwenden, um daraus ein dreigängiges Menü herzustellen.

Für die Hotelfachleute galt es eine Veranstaltung zu planen und die Gaestetische nach dem Motto einzudecken. Die Restaurantfachleute mussten unter anderem fünf Schautische für sechs Personen eindecken. Unter den strengen Augen einer Prüfungskommission wurden schließlich alle Aufgaben in die Tat umgesetzt bis hin zum perfekten Service am Tisch. Dazu die entsprechenden Weine, Mineralwasser und Kaffee.

Der Dank der Dehoga-Kreisverbände und der BBS I ging an alle Sponsoren, die mit ihren großzügigen Spenden zum Erfolg der 29. Jugendmeisterschaften beigetragen haben.

Und so waren sich am Ende alle einig, dass auch in diesem Jahr auf hohem Niveau hervorragende Leistungen oder Teilnehmer/innen erbracht wurden, die schließlich mit Pokalen, Urkunden, Preisen und einem 3-Liter-Fasschen aus Wittm



Die Sieger der diesjährigen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe sind (von links) Vivien Ries, Salvatore Maganuco und Damiana Marzocca.  
Foto: BLADON / E

Hier die Ergebnisse:

**Hotelfachleute:** 1. Vivien Ries (The Ritz Carlton, Wolfsburg), 2. Joanne Ottow (The Ritz Carlton, Wolfsburg), 3. Maria Lechner (Bernsteinkreis Hotel, Stade);

**Köche:** 1. Damiana Marzocca (Volkswagen AG), 2. Maria Ahrens (The Ritz Carlton, Wolfsburg), 3. Isabell Lützenberg (The Ritz Carlton, Wolfsburg)

Rhode), 2. Mirja Klug (Milowpic Autostadt, Wolfsburg), 3. Nina Höppner (The Ritz Carlton, Wolfsburg);