



Siegerhrung der 31. Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe (von links): Silke Wilhelm-Cottle, Sandra Wegner, Marvin Böhm, Timon Huns, Stefan Schaefer, Franziska Barnieck und Karlheinz Brunck.

Geringere Beteiligung an Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe

Franziska Barnieck, Timon Huns und Sandra Wegner sind die Gewinner in den Bereichen Hotelfach, Küche und Restaurantfach

Siegfried Glasow

Gifhorn. Die Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe fand kürzlich wieder in Präsenz und mit geladenen Gästen in der Cafeteria der Berufsbildenden Schulen 1 in Gifhorn statt. Unter dem Motto „Farbenfrohe Frühlingssgenüsse“ gingen 12 Teilnehmer an den Start, um sich als Köchinnen und Köche, Restaurant- und Hotelfachleute für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften zu qualifizieren.

Wie die Schulleitung dazu mitteilte, haben sich in diesem Jahr deutlich weniger Bewerberinnen und Bewerber für diesen Wettbewerb angemeldet, was nicht zuletzt auch auf die Corona-Pandemie zurückzuführen sei.

Trotzdem wurde auch die 31. Jugendmeisterschaft an der BBS 1 in Gifhorn gestartet und mit Erfolg durchgeführt. Während zunächst in Küche und Restaurant geschritten wurde, konnte Schulleiter Stefan Schaefer in der Cafeteria neben Landrat Tobias Heilmann, Bürgermeister Matthias Nerlich auch die Schuldzernemin Annette Due (Regionales Landesamt für Schule und

Bildung) weitere geladene Gäste begrüßen.

Diese erwartete ein hochwertiges Drei-Gang-Menü mit entsprechenden Service am Tisch. Für die Küche landeten zunächst Forellen als Vorspeise, Kalb-Semmerolle als Hauptgericht und Äpfel, Birnen und Naturjoghurt als Dessert in den Warenkorb, um daraus ein Menü zu zaubern. Die Hotelfachleute mussten ein Wochenendarrangement planen, Ideen in einem Gespräch vorstellen und Gästetische eindecken, inklusive einer zum Motto passenden Dekoration.

Die Restaurantfachleute mussten eine Veranstaltung planen, inklusive eines gastronomierten Gesprächs, Flanbieren, Cocktails herstellen sowie einen runden Tisch eindecken. An allen Stationen wachten Prüferinnen und Prüfer über die Arbeit aller Teilnehmerinnen und Teilnehmer und vergaben Punkte für die Kreationen aus der Küche und den Service am Tisch.

Timon Huns (Innside Hotel by Meia, Wolfsburg) gewann die Jugendmeisterschaft in der Küche vor Hannes Hörner (Volkswagen AG, Wolfsburg) und Patrick Kotvan Ga-



Perfekter Service am Tisch, vor den Augen der Prüferinnen und Prüfer und der geladenen Gästen.

SIEGRIED GLASOW

lan (Klinikum Wolfsburg). Im Bereich Hotelfach belegte Franziska Barnieck (Best Western Premier Hotel Alte Mühle, Weyhausen) den ersten Platz. Karla Hugendubel (The Ritz Carlton, Wolfsburg) und Caja Linnea Krämer (Best Western Premier Hotel Alte Mühle, Weyhausen) landeten auf Platz zwei und drei. Beste im Bereich Restaurantfach wurde Sandra Wegner (Schloßrestaurant Zentgraf, Gifhorn).

Die Jugendmeister und Pokalgewinner haben sich damit für die

Niedersächsischen Jugendmeisterschaften 2023 in Osnabrück qualifiziert. Die dortigen Goldmedaillengewinner werden Niedersachsen dann jeweils im Herbst bei den Deutschen DEHOGA-Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe auf dem Bonner Petersberg vertreten. Heilmann, Nerlich und Due lobten den Einsatz des gesamten Teams an der BBS 1 und dankten allen ehrenamtlichen Prüferinnen und Prüfern. Den Auszubildenden sprachen sie Lob für die gezeigten Leistungen aus.