

JUGENDMEISTERSCHAFT IN GIFHORN

Farbenfrohe Frühlingsgenüsse

Erstmals, nach der Corona-Pandemie, fand wieder in Präsenz und mit geladenen Gästen in der Cafeteria der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn eine Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe statt. Unter dem Motto „Farbenfrohe Frühlingsgenüsse“ gingen 12 Teilnehmer/innen an den Start, um sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe zu qualifizieren.

Wie die Schulleitung dazu mitteilte, haben sich in diesem Jahr deutlich weniger Bewerber für diesen Wettbewerb angemeldet, was nicht zuletzt auch auf die Corona-Pandemie der letzten beiden Jahre zurückzuführen ist.

Trotzdem wurde auch die 31. Jugendmeisterschaft an der BBS I in Gifhorn gestartet und mit Erfolg durchgeführt. Während zunächst in Küche und Restaurant geschwitzt wurde, konnte Schulleiter Stefan Schaefer in der Cafeteria neben Landrat Tobias Heilmann, Bürgermeister Matthias

Nerlich auch die Schuldezernentin Annette Due, Jörg Pache von der Tourismus Südheide und weitere geladene Gäste begrüßen. Schaefer bedankte sich dabei ganz besonders für die Unterstützung durch die beiden DEHOGA Kreisverbände Gifhorn und Region Wolfsburg-Helmstedt, die Privatbrauerei Wittingen sowie die anwesenden Sponsoren, die an den festlich gedeckten Tischen Platz genommen hatten.

Für die Köche landeten zunächst Forellen als Vorspeise, Kalbssemmelrolle als Hauptgericht und Äpfel, Birnen und Naturjoghurt als Dessert im Warenkorb, um daraus ein 3-Gang-Menü zu zaubern.

Die Hotelfachleute mussten ein Wochenendarrangement planen, Ideen in einem Gespräch vorstellen und Gästetische eindecken, inklusive einer zum Motto passenden Dekoration sowie ein perfekter Service am Gast. Die Restaurantfachleute mussten eine Veranstaltung planen inklusive eines gastro-



Gäste und Prüfer, v.l.n.r. Bürgermeister Matthias Nerlich, DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck, Deutschlands Koch des Jahres 2022 Marvin Böhm, Landrat Tobias Heilmann und Schulleiter Stefan Schaefer.

orientierten Gesprächs, Flambieren, Cocktails herstellen sowie einen runden Tisch eindecken.

An allen Stationen wachten Prüfer über die Arbeit aller Teilnehmer und vergaben Punkte für die Kreationen aus der Küche und den Service am Tisch. In der Küche auch Deutschlands Koch des Jahres 2022 Marvin Böhm aus dem Ritz-Carlton Wolfsburg und der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Karlheinz Brunck, der sich als Küchenchef aus dem Hotel Dierks in Repke ebenfalls als Prü-

fer zur Verfügung gestellt hatte. Vom DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt war es Andreas Krüger, der den Service am Tisch genießen konnte.

Die Jugendmeister und Pokalgewinner in Gifhorn haben sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im März 2023 qualifiziert. Die dortigen Goldmedaillengewinner werden Niedersachsen dann im Herbst bei den Deutschen DEHOGA-Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe vertreten. ◀

Die Gewinner der 31. Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe Gifhorn-Wolfsburg sind:

KÖCHE

1. Timon Huns (Innside Hotel by Melia, Wolfsburg)
2. Hannes Hörner (Volkswagen AG, Wolfsburg)
3. Patrick Kotvan Galan (Klinikum Wolfsburg)

HOTELFACHLEUTE

1. Franziska Barnieck (Best Western Premier Hotel Alte Mühle, Weyhausen)
2. Karla Hugendubel (The Ritz Carlton, Wolfsburg)
3. Caja Linnea Krämer (Best Western Premier Hotel Alte Mühle, Weyhausen)

RESTAURANTFACHLEUTE

1. Sandra Wegner (Schloßrestaurant Zentgraf, Gifhorn)



Siegerehrung der 31. Jugendmeisterschaften v.l.n.r. Silke Wilharm-Cottle, Sandra Wegner, Marvin Böhm, Timon Huns, Stefan Schaefer, Franziska Barnieck und Karlheinz Brunck. Fotos: Glasow