

# Gold und Silber bei den Jugendmeisterschaften

FRANZISKA BARNIECK, TIMON HUNS UND SANDRA WEGNER ÜBERZEUGTEN

Die Generalprobe im Schulrestaurant der BBS I in Gifhorn hat sich gelohnt. Die drei Jugendmeister, die sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften qualifiziert hatten, kamen mit einer Goldenen und drei Silbermedaillen in ihre Betriebe zurück. Kürzlich fand für sie ein offizieller Empfang in der BBS I in Gifhorn statt. Die Jugendmeisterschaften auf Kreis- und Landesebene wurden mit den Lehrkräften und Prüfungsausschussmitgliedern vorbereitet und durchgeführt und von den DEHOGA-Kreisverbänden Gifhorn und Wolfsburg finanziell unterstützt.

Den größten Erfolg erlebte die künftige Hotelfachfrau Franziska Barnieck (22) aus dem Privathotel Alte Mühle in Weyhausen. Aus der Hand von DEHOGA-Präsident Detlef Schröder erhielt sie die Goldmedaille und hat sich damit für die Deutschen Meisterschaften in Königswinter qualifiziert. Erfolgreich war auch der Koch-Azubi im dritten Lehrjahr Timon Huns (24) vom Inside Hotel by Melia aus Wolfsburg, der für sein 3-Gänge-Menü die Silbermedaille erhielt. Für Restaurantfachfrau Sandra Wegner (20) vom Schlossrestaurant Zentgraf aus Gifhorn erfüllte sich ein Traum, denn sie gewann aufgrund ihrer tollen Leistungen ebenfalls die Silbermedaille. In der Teamwertung

mussten sich die drei nur der BBS Ritterplan aus Göttingen geschlagen geben, gewannen aber auch hier die Silbermedaille. Insgesamt kämpften die 37 besten Auszubildenden von 12 Berufsschulen aus ganz Niedersachsen um den Titel.

Schon im Vorfeld mussten die drei Azubis Aufgaben erfüllen und die Ergebnisse einreichen: Franziska Barnieck und Sandra Wagner mussten ein Veranstaltungskonzept zum Motto inklusive eines Entwurfs für die Menükarte des Schautisches und für die Tischdekoration eines Schautisches erstellen. Für Timon Huns wurde ein Warenkorb bestimmt. Wie Klassenlehrerin Silke Wilharm-Cottle von der BBS I berichtete, kam der angehende Koch Timon Huns stets mit dem Zug von Wolfsburg nach Gifhorn und transportierte seinen Warenkorb in einem Einkaufswagen eines nahegelegenen Supermarktes, den er dann auch umgehend wieder zurückbrachte. "Wer

solch einen Ehrgeiz an den Tag legt, der hat eine große Zukunft vor sich", so Wilharm-Cottle.

Unter den Gratulanten waren nicht nur die Klassenlehrer der BBS I sondern auch die Vertreter der beiden DEHOGA-Kreisverbände Gifhorn und Wolfsburg, Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck und Kreisvorsitzende Melanie Perricone sowie Jörg Zentgraf vom Schlossrestaurant als ein Vertreter der Ausbildungsbetriebe.

„Da hat sich die Investition in Schulküche und -restaurant doch schon bezahlt gemacht, denn die drei Teilnehmer fanden optimale Voraussetzungen für einen Wettbewerb auf niedersächsischer Ebene vor“, so Karlheinz Brunck. Schulleiterin Heike Strauch zu den Medaillengewinnern: „Ich bin mächtig stolz auf Euch, denn Ihr habt sehr viel zum guten Ruf der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn beigetragen!“ Klassenlehre-

rin Wilharm-Cottle: „Dieser Erfolg ist eine grandiose Werbung für die vielfältigen Berufe im Gastgewerbe und wird sicher als gutes Beispiel für eine erfolgreiche Ausbildung in Hotels, Restaurants und Küchen der Region gelten!“

Deutschlands Koch des Jahres, Marvin Böhm, vom Restaurant Aqua des Hotels The Ritz Carlton, Wolfsburg, der erstmals im Prüfungsteam für Köche saß, hatte Timon Huns während der Vorbereitungen zur Niedersächsischen Jugendmeisterschaft unterstützt und durch seine Tipps mit zum Erfolg beigetragen. Huns will noch ein Jahr bei seinem Ausbildungsbetrieb in Wolfsburg bleiben und danach die Welt kennenlernen. Sein Ziel: eines Tages einen eigenen Betrieb führen! Franziska Barnieck und Sandra Wegner haben sich nach ihrer Rückkehr in den Betrieben feiern lassen und mussten einen Tag später wieder ihren Dienst antreten. ◀



Gratulation an die Medaillengewinner (v.l.n.r.): Karlheinz Brunck, Jörg Zentgraf, Sandra Wegner, Silke Wilharm-Cottle, Franziska Barnieck, Marvin Böhm, Timon Huns, Heike Strauch, Andreas Ochs, Melanie Perricone und Anja Sternberg. Foto: Glasow