Gifhorner Rundschau, 28.11.2023

Die besten drei Restaurantfachleute (von links): Alessia Lo Gatto, Gaia Gullotta und Duc Ha My Nguyen. SIEGFRIED GLAS

Gifhorn: Das sind die Gewinner der Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe

Sechs Köchinnen und Köche, drei Restaurant- und sechs Hotelfachleute gingen an den Start.

Siegfried Glasow

Gifhorn. Vor kurzem fand mit 24 geladenen Gästen in der Cafeteria der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn die 32. Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe statt. Unter dem Motto „Klassik Open Air" gingen sechs Köchinnen und Köche, drei Restaurant- und sechs Hotelfachleute an den Start, um sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften zu qualifizieren, die vom 10. und 11. April 2024 im Berufsschulzentrum am Westerberg in Osnabrück stattfinden.

Gerade waren die Deutschen Jugendmeisterschaften im Luxus-Hotel Steigenberger Petersberg in Bonn-Königswinter beendet, da startete auch schon die 32. Jugendmeisterschaft der Region Gifhorn-Wolfsburg. Hier konnte die Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt, Melanie Perricone, zahlreiche Gäste aus Politik, Wirtschaft und dem öffentlichen Leben begrüßen. Darunter auch Landrat Tobias Heilmann, Landtagsabgeordneter Philipp Raulfs, Athena van Renen von der IHK sowie Annette Due von der Niedersächsischen Landesschulbehörde Braunschweig. Für die neue Schulleiterin der BBS I, Regina Ruge, war es der erste öffentliche Auftritt bei einer Jugendmeisterschaft und so zeigte sie sich schon zu Beginn begeistert von der Ausstattung und den gedeckten Tischen zu diesem Wettbewerb.

Nachdem Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cottle die Tischeinteilung bekanntgegeben hatte, stieg auch die Anspannung unter den Wettbewerbsteilnehmern. Die Köche hatten als Vorspeise Linsen und Datteln zu verarbeiten, Kalbstafelspitz und zwei Gemüse zum Hauptgang und Mohn und Mascarpone als Dessert-Grundlage. Die Hotelfachleute mussten ein Wochenendarrangement planen, Gästetische eindecken und Service am Gast durchführen. Die Restaurantfachleute sollte eine Veranstaltung planen, einen Schautisch eindecken und ebenfalls einen korrekten Service am Gast abliefern.

Nun, das Ergebnis konnte sich sehen lassen. Als Vorspeise wurde zum Beispiel Rote Linsen Falafel, Belugalinsensalat, Dattelchutney, Minz-Koreander-Joghurt und Petersilienschaum serviert. Als Hauptgericht: Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz, Portweinjus, Gebackener Hokkaidokürbis, Tournierte lila Karotten und Kartoffel-Erbsenpüree und zum Dessert: Tonkabohnen, Mohn-Parfait, Schoko-Mascarpone-Creme und Cassis-Feigen. Im Hintergrund ertönte klassische Musik, getreu dem Motto: „Klassik Open Air". Keine leichte Aufgabe für die Prüferinnen und Prüfer, die in der Küche und in der festlich dekorierten Cafeteria die Leistungen der Auszubildenden im dritten Lehrjahr zu bewerten hatten.

Am Ende nahmen Melanie Perricone, Karlheinz Brunck, Regina Ruge und Silke Wilharm-Cottle die Ehrung vor, die sich zuvor auch bei der Privatbrauerei Wittingen, dem Förderverein und weiteren Sponsoren für die Unterstützung bedankt haben. Landrat Tobias Heilmann und Annette Due sprachen den Wettbewerbsteilnehmern Dank und Anerkennung für die großartigen Leistungen aus und wünschte allen viel Erfolg auf dem weiteren beruflichen Werdegang. „Lernen sie ruhig mal die Welt, die ihnen offen steht, kennen, aber kommen sie bitte wieder zurück in unsere Region", so der Landrat.

Die Gewinner der 32. Jugendmeisterschaft der gastgewerblichen Ausbildungsberufe

Köche: 1. Hannes Hensel (The Ritz Carlton Wolfsburg), 2. Jonas Köhler, 3. Sonnica Kercher (beide Volkswagen AG)

Hotelfachleute: 1. Denice-Leticia Everton (The Ritz Carlton Wolfsburg), 2. Lisa-Vanessa Günther (Isenbütteler Hof, Isenbüttel), 3. Joy Ottow (Courtyard by Marriott, Wolfsburg)

Restaurantfachleute: 1. Alessia Lo Gatto, 2. Gaia Gullotta (beide Volkswagen AG), 3. Duc Ha My Nguyen (Creasian, Wolfsburg).