

Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe: Bronze für Gifhorner Azubis

22.04.2024, 14:54 Uhr • Lesezeit: 4 Minuten

Gifhorner Rundschau

Von Siegfried Glasow



Vorne die drei Azubis Lisa Vanessa Günther (4. Platz), Alessia Lo Gatto (Bronze) und Hannes Hensel (Bronze) zusammen mit Regina Ruge, Silke Wilharm-Cottle, Anja Sternberg, Andreas Ochs, Marvin Böhm und Martina Winterstein. (v.l.) © FMN | Siegfried Glasow

Gifhorn/Osnabrück. In zwei Disziplinen setzen sich die Azubis der BBS Gifhorn bei der niedersächsischen Meisterschaft durch. Das sind die Gewinner.

Mit zweimal Bronze und einem vierten Platz sind die drei Auszubildenden im dritten Lehrjahr der [Berufsbildenden Schulen | Gifhorn](#) von den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften aus Osnabrück zurückgekehrt. Koch

Hannes Hensel vom Hotel The Ritz-Carlton und Restaurantfachfrau Alessia Lo Gatto von der Volkswagen AG mussten sich gegenüber der Konkurrenz nur knapp geschlagen geben und landeten auf dem dritten Platz. Hotelfachfrau Lisa Vanessa Günther vom Isenbütteler Hof aus Isenbüttel musste sich mit einem vierten Platz begnügen, war damit aber ebenfalls zufrieden, weil die Bewertungen unter allen Teilnehmern sehr dicht nebeneinander lagen.

Grund genug für Schulleiterin Regina Ruge und die mitgereisten Fachlehrerinnen Silke Wilharm-Cottle, Anja Sternberg, Martina Winterstein, Fachlehrer Andreas Ochs und den niedersächsischen Prüfungsausschussvorsitzenden der Köche, Marvin Böhm aus dem Hotel The Ritz-Carlton, ihren Schützlingen noch einmal Dank und Anerkennung für die großartigen Leistungen auszusprechen und zu gratulieren.

Je nach Ausbildungsberuf musste der Top-Nachwuchs sein Können in Theorie und Praxis in diesem Jahr unter dem Motto „Klassik-Open-Air“ unter Beweis stellen: kochen, garnieren, flambieren, tranchieren, Tische eindecken, Speisekarten gestalten, Verkaufsgespräche führen, Hotelzimmer abnehmen, Reservierungen bestätigen und vieles mehr. Höhepunkt war wie immer das Prüfungssessen. Alle Köche mussten aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für sechs Personen zubereiten. Dieses wurde anschließend von den Hotel- und Restaurantfachleuten professionell serviert.

Vor rund 200 Gästen aus Hotellerie, Gastronomie, Wirtschaft und Politik würdigte Florian Hary, [Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands \(Dehoga\)](#), die Leistungen der Wettkampfteilnehmer. Er hob die besondere Bedeutung der Jugendmeisterschaften hervor: „Sie arbeiten alle in der schönsten Branche der Welt. Ihnen steht die Welt offen, nutzen Sie die vielfältigen Tätigkeitsbereiche und Karrierechancen im Gastgewerbe!“



Alessia Lo Gatto ist Auszubildende bei der Volkswagen AG, Hannes Hensel kommt vom Hotel The Ritz-Carlton und Lisa Vanessa Günther ist Auszubildende am Isenbütteler Hof. © FMN | Siegfried Glasow

Die nächsten Niedersächsischen Jugendmeisterschaften 2026 in Gifhorn?

Alessia Lo Gatto und Lisa Vanessa Günther waren von der Atmosphäre in Osnabrück begeistert, unter Gleichen zu sein und alle dieselben Bedingungen erfüllen zu müssen. „Allein diese Erfahrungen zu sammeln, Freundschaften zu schließen und überhaupt dabei zu sein, war für mich das schönste Erlebnis“, so Lo Gatto. „Das war für mich die beste Vorbereitung

auf meine Abschlussprüfung“, sagte Lisa Vanessa Günther. Der angehende Koch Hannes Hensel war von den Leistungen der beteiligten Köchinnen und Köche begeistert, die alles mit viel Liebe, Herzblut und Können auf die Teller gezaubert hatten. Dabei dankte er auch seinem Coach Marvin Böhm, der im vergangenen Jahr noch als Koch des Jahres in Deutschland ausgezeichnet wurde.

Werden die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften 2026 in Gifhorn ausgetragen? Mit dieser Frage beschäftigten sich zumindest die Vertreter der BBS I, denn der Dehoga Niedersachsen möchte diese Veranstaltung auch an anderen Schulstandorten durchführen und wäre mit Gifhorn einverstanden, wenn alle Voraussetzungen hierzu erfüllt werden: Unterbringung der Teilnehmer und Gäste, Küchengröße, Räumlichkeiten für Service und dekorierte Schautische. Der Gifhorner Dehoga-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck würde es begrüßen.