

NIEDERSACHSEN KÜRT LANDESMEISTER IM GASTGEWERBE

# Vierfaches Gold für Oldenburg, Gold der Köche geht nach Cuxhaven

Nach zwei spannenden Wettkampftagen in Osnabrück stehen die Landesmeister im niedersächsischen Gastgewerbe fest: Das Team der BBS 3 aus Oldenburg konnte in diesem Jahr gleich vier Goldmedaillen abräumen: Verena Kruel (27 Jahre) vom altera Hotel in Oldenburg holte Gold bei den Hotelfachleuten. Ihr Teamkollege Yassine Aanga (24 Jahre) vom Bümmerstedter Krug in Oldenburg ist Sieger bei den Restaurantfachleuten. Das Gold der Fachleute für Systemgastronomie ging an Alina Iskhakova (25 Jahre) von der Tank & Rast Raststätte Wildeshausen in Dötlingen. Mit diesen hervorragenden Leistungen sicherte sich das Team der Oldenburger BBS 3 erstmals auch Gold in der Teamwertung. Beste Köchin war Lotte Lutter (22 Jahre) vom Bad- und Panoramahotel Sternhagen in Cuxhaven, die mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurde und zugleich punktbeste Teilnehmerin in der Praxis der Jugendmeisterschaften war.

Unter den stets wachsamen Augen der fachkundigen Jury kämpften die 37 besten Auszubildenden von 11 Berufsschulen aus Niedersachsen am 10. und 11. April 2024 in Osnabrück um den begehrten Titel des Landesmeisters. Auch durch Kamerateams und andere Pressevertreter durften sie sich nicht aus der Ruhe bringen lassen. 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 Prüfungessen. 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 Niedersachsens DEHOGA-Präsident Florian Hary die Leistungen der Wettkampfteilnehmer und 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! Die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften sind der Höhepunkt in der regionalen Nachwuchsförderung der angehenden Fachkräfte. Sie sind ein wertvoller Rahmen, unsere Branche der Öffentlichkeit vorzu-

stellen und für eine Ausbildung im Gastgewerbe zu werben.“ An alle Teilnehmer richtete er ein großes Lob: „Ich habe großen Respekt vor dem, was Sie in den letzten beiden Tagen hier geleistet haben. Unsere Gäste haben genau solches Personal verdient. Sie sind alle Sieger!“.

Die Erst-Platzierten werden Niedersachsen im Herbst 2024 als Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe vertreten und dort ihr hervorragendes Können erneut unter Beweis stellen.

Die Meisterschaften wurden in diesem Jahr erneut im Berufsschulzentrum am Westerberg in Osnabrück durchgeführt. Präsident Hary dankte der Schule für ihren Einsatz und die hervorragende Organisation und Durchführung der Veranstaltung. Ein großer Dank gilt auch den begleitenden Lehrkräften, den Juroren, den Ausbildungsbetrieben und den Sponsoren, die alle zusammen die Jugendmeisterschaften in dieser Form möglich gemacht haben.

## Die Gewinner auf einen Blick:

### KÖCHE

1. Lotte Lutter, Bad- und Panoramahotel Sternhagen, Cuxhaven
2. Moritz Reparon, Restaurant Kredo, Göttingen
3. Hannes Hensel, The Ritz-Carlton, Wolfsburg

### RESTAURANTFACHLEUTE

1. Yassine Aanga, Bümmerstedter Krug, Oldenburg
2. Jasmin Vogt, Hardenberg BurgHotel, Nörten-Hardenberg
3. Alessia Lo Gatto, Volkswagen AG, Wolfsburg

### HOTELFACHLEUTE

1. Verena Kruel, altera Hotel, Oldenburg
2. Ruben Sacht, Maritim Airport Hotel Hannover, Langenhagen
3. Nina Schowald, RoLigio & Wellness Resort Romantischer Winkel, Bad Sachsa

### FACHLEUTE FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

1. Alina Iskhakova, Tank & Rast Raststätte Wildeshausen, Dötlingen
2. Hannes Lorenz, Mömax GmbH, Braunschweig
3. Meerimkul Abdymanap Kyzy, Restaurant Mc Donalds, Osnabrück

### TEAMWERTUNG

1. Mannschaft der BBS 3 der Stadt Oldenburg
2. Mannschaft der BBS Ritterplan, Göttingen
3. Mannschaft der BBS Cuxhaven



DEHOGA-Präsident Florian Hary mit den Siegern (v.l.n.r.) Köchin Lotte Lutter, Restaurantfachmann Yassine Aanga, Hotelfachfrau Verena Kruel und Fachfrau für Systemgastronomie Alina Iskhakova.



Die Zweitplatzierten Koch Moritz Reparon, Restaurantfachfrau Jasmin Vogt, Hotelfachmann Ruben Sacht und Fachmann für Systemgastronomie Hannes Lorenz mit DEHOGA-Vizepräsident Dirk Breuckmann (v.l.n.r.).



DEHOGA-Bezirksvorsitzender Wolfgang Hackmann mit den Drittplatzierten Koch Hannes Hensel, Restaurantfachfrau Alessia Lo Gatto, Fachfrau für Systemgastronomie Meerimkul Abdymanap Kyzy und Hotelfachfrau Nina Schowald (v.l.n.r.).

Fotos: Gerrit Poggemann



1. Platz für das Team der BBS3, Oldenburg.



2. Platz für das Team der BBS Ritterplan, Göttingen.



3. Platz in der Teamwertung für das Team der BBS Cuxhaven.

### DAS SIEGERMENÜ:

- Zweierlei von der Garnele – im Brickteig gebraten – Linsentaler Dattelcrème
- \*\*\*\*
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz Pistazienhaube Portweinjus Kräuterseitling gefüllte Zucchinirolade rotes Paprikapüree Kartoffelterrinen
- \*\*\*\*
- Mohn-Mascarponeschnitte Dörrkirschpesto Ihlienworther Apfellokoreis



Punktbeste in der Praxis der Jugendmeisterschaften: Köchin Lotte Lutter mit DEHOGA-Präsident Florian Hary

Bildergalerie mit diesen und weiteren Fotos:

