

Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Restaurantfachfrau Christina Leippi, Hotelfachfrau Maria Nolze sowie Koch Richard Schmidtkonz sind die neuen Bayerischen Jugendmeister 2012 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen

Staatsminister Helmut Brunner, DEHOGA Bayern-Vizepräsidentin Angela Inselkammer, VSR-Präsidentin Andrea Nadles sowie Josef Schmaus, Wettkampfleiter und Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses des DEHOGA Bayern, ehren Sieger des Wettbewerbs



Strahlende Siegerinnen und Sieger (v.l.): Restaurantfachfrau Christina Leippi vom Restaurant Käferschenke, Koch Richard Schmidtkonz von der Käfer Service GmbH sowie Hotelfachfrau Maria Nolze vom Restaurant Tantris, alle drei in München (Foto: Gessner).

(München) Restaurantfachfrau Christina Leippi vom Münchner Restaurant Käferschenke, Hotelfachfrau Maria Nolze vom Restaurant Tantris in München sowie Koch Richard Schmidtkonz von der Käfer Service GmbH, ebenfalls in München, heißen die Sieger der Bayerischen Jugendmeisterschaften 2012 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen.

Seite 1 von 3

Seite 2 von 3

Zwei Tage lang waren Bayerns beste 30 Köche, Restaurant- und Hotelfachkräfte in Ausbildung unter dem Motto *So schmeckt Bayern – Ois zu seiner Zeit* in München in der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe gegeneinander angetreten, um die Meistertitel unter sich auszukämpfen. Offizieller Veranstalter der Bayerischen Jugendmeisterschaften war der DEHOGA Bayern in Kooperation mit dem Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte (VSR) sowie dem Verband der Köche Deutschlands (VKD).

Landwirtschaftsminister Helmut Brunner überreichte gemeinsam mit Angela Inselkammer, Vizepräsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, VSR-Präsidentin Andrea Nadles sowie dem neuen Wettkampfleiter Josef Schmaus, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses des DEHOGA Bayern, Urkunden und Preise.

Die Wettkampfbedingungen waren dieses Jahr besonders schwer, denn erstmals wurden die theoretischen Fragen nicht von bayerischen Berufsschullehrern gestellt, sondern kamen aus Kiel. Darüber hinaus werden ebenfalls erstmalig alle Einzelergebnisse der Prüfungen veröffentlicht, um einen möglichst „gläsernen Wettkampf“ zu gewährleisten.

Im Bereich Küche mussten unter der Juryleitung von Josef Reitsam, VKD, alle Teilnehmer aus einem vorgegebenen Warenkorb mit Pfifferlingen, Kalbsschwanz, Perlhühnern und handgeschöpften Bio-Quark ein Vier-Gänge-Menü kreieren. Das Siegermenü setzte sich dabei aus einer Pfifferlingsterrine mit Entenstopflebermousse, Wildkräutersalat und gebackene Holunderblüte als Vorspeise, einer Kalbsschwanzessenz, grünes Griesnockerl, Crêperoulade, Kalbsschwanzpraline und Wurzelgemüse als Zwischengericht, gefüllte Perlhuhnbrust, geschmorter Oberschenkel, pochierter Unterschenkel, Pesto-Jus, Kartoffelschnecke, Zucchini-Blüte und Artischockenpüree als Hauptgang sowie Triologie vom Topfen: Topfensoufflee, Topfen-Vanilleeis und Topfenknödel mit Limonen-Erdbeersalat als Dessert zusammen.

Aufgabe der Hotel- und Restaurantfachleute war unter dem Juryvorsitz von Andrea Nadles, VRS, die möglichst phantasievolle Dekoration der Tische sowie die Durchführung eines erstklassigen Service. Hierzu gehörte unter anderem die sachkundige Information der Gäste über die Zusammenstellung und Zubereitung der Menüs sowie die Herkunft der Zutaten. Zugleich mussten sie Empfehlungen für korrespondierende Getränke aussprechen und die Speisen nach allen Regeln der Kunst servieren.

Die bayerischen Jugendmeister werden, wenn auch ihre schulischen Leistungen das Ergebnis bestätigen, als Team Bayern bei den Deutschen Jugendmeisterschaften vom 19. bis 22. Oktober 2012 im Gästehaus Petersberg in Königswinter bei Bonn vertreten.

Seite 3 von 3

Das Endklassement nach dem zweitägigen Wettkampf sieht wie folgt aus:

Köche

1. Richard Schmidtkonz (Käfer Service GmbH, München)
2. Johannes Virnekäs (Hotel Ullrich, Elfershausen)
3. Nicolas Kluth (Restaurant Leo´s Goldener Stern, Wendelstein)

Hotelfachleute

1. Maria Nolze (Restaurant Tantris, München)
2. Andrea Schum (Maritim Hotel Nürnberg)
3. Florian Fruth (IBB Hotel Passau, Passau)

Restaurantfachleute

1. Christina Leippi (Restaurant Käferschenke, München)
2. Maximilian Blaza (Brauereigasthof Hotel Aying, Aying)
3. Stefan Kurcius (Gasthof Neuwirt, Garching)

Auf Wunsch können Sie weitere Fotos von der Veranstaltung erhalten.

- Ende der Pressemitteilung -