

Pressemitteilung

BAYERISCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND (BHG)

Bayerische Mannschaft gewinnt Gold bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen

Silber und Bronze in den Einzelwettkämpfen belegen eindrucksvoll die Leistungskraft des Bayerischen Gastgewerbes

(Königswinter/München) Mit *Gold* in der Mannschaftswertung, *Silber* in der Kategorie Hotelfachmann/-frau sowie *Bronze* bei den Restaurantfachmännern/-frauen belegen die bayerischen Teilnehmer an den 29. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen eindrucksvoll die hohe Qualität bayerischer Ausbildungsbetriebe. Besonders herausragend dabei war der Teamgeist, der die bayerische Mannschaft zu dieser Spitzenleistung führte.



Foto: Alois Müller, amfotos

Strahlende Gesichter über glänzende Leistungen (v.l.): Katharina Müller (Arabella Sheraton Grand Hotel, München), Koch Manuel Numberger (BMW AG, München) sowie Hotelfachfrau Miriam Felder (Restaurant „Zur Sudpfanne“, Bayreuth)

Siegfried Gallus, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes e.V. (BHG), war begeistert: „Mit ihrer Top-Leistung hat die bayerische Mannschaft eindrucksvoll gezeigt, was in jedem Einzelnen steckt und wie hervorragend das bayerische Gastgewerbe seine zukünftigen Fachkräfte ausbildet. Bayern ist stolz auf seinen Nachwuchs.“

Generell zeigten sich Deutschlands Nachwuchskräfte in Hotellerie und Gastronomie bei den nationalen Meisterschaften in Spitzenform. Unter der Schirmherrschaft von Bundespräsident Horst Köhler kämpften 51 der besten Auszubildenden aus ganz Deutschland in dem von Steigenberger geführten Grandhotel Petersberg und Gästehaus der Bundesregierung in Königswinter bei Bonn vom 1. bis 2. November 2008 um die begehrten Titel.

Es wurde unter anderem um die Wette garniert, flambiert, tranchiert, dekoriert, Flyer gestaltet, Cocktails gemixt, Blumengestecke arrangiert, Zimmer gecheckt und Reservierungen bestätigt. Krönender Abschluss der Prüfung war das Prüfungssessen am Sonntag, 2. November. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für zehn Personen kreieren und zubereiten, das anschließend von den Restaurant- und Hotelfachfrauen und -männern an kunstvoll gedeckten Tischen serviert wurde.

Nach zwei anstrengenden und spannenden Wettkampftagen bildete die feierliche Siegerehrung in Anwesenheit hochrangiger Entscheider aus Hotellerie und Gastronomie sowie wichtiger Interessenvertreter der Branche am heutigen Montag den Höhepunkt der Deutschen Meisterschaften. Vor 300 geladenen Gästen wurden die Erst- bis Drittplatzierten

Herausgeber: Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband e.V. (BHG) · Türkenstraße 7 · 80333 München

Ansprechpartner: Frank-Ulrich John · Pressesprecher

Fon +49 89 28760-109 · Fax +49 89 28760-119 · Mobil +49 160 97207445 · E-Mail presse@bhg-online.de

in den jeweiligen Ausbildungsberufen von Ernst Fischer, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, mit Medaillen geehrt.

Träger der Deutschen Jugendmeisterschaften sind der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband), der Verband der Köche Deutschlands (VKD), der Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte (VSR) sowie das Brillat Savarin Kuratorium der FBMA-Stiftung.

Die Erst- bis Drittplatzierten auf einen Blick:

Mannschaftswertung

1. Bayern
2. Baden-Württemberg
3. Schleswig-Holstein

Hotelfachmann/-frau

1. Marina Siemers, Hotel Seeschlößchen Dreierberg, Bad Zwischenahn
2. Katharina Müller, ArabellaSheraton Grand Hotel München, München
3. Lasse Schürmann, Privathotel Lindtner Hamburg, Hamburg

Restaurantfachmann/-frau

1. Anja Laßmann, Restaurant Steuerndieb, Hannover
1. Irina Dieser, Restaurant Kombüse, Rendsburg
3. Miriam Felder, Restaurant „Zur Sudpfanne“, Bayreuth

Koch/Köchin

1. Florian Neumann, Maritim Strandhotel, Travemünde
2. Malte Jensen, Kempinski Atlantic Hotel Hamburg, Hamburg
3. Hauke Pohl, Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn

Im Zusammenhang mit dem hervorragenden Abschneiden der bayerischen Teilnehmer bei den Deutschen Meisterschaften verwies Gallus auf die Ausbildungsleistung der Branche: „Aktuell machen 16.254 junge Menschen eine Ausbildung im bayerischen Gastgewerbe, das ist neuer Rekord. Konkret bedeutet es ein Plus von 5 Prozent gegenüber den Vergleichszahlen des Vorjahresstichtages.“

Der BHG-Präsident warf hierbei auch die Fragen auf: „Welche Branche kann denn überhaupt noch mit solchen Steigerungsraten aufwarten? Und welche Branche nimmt denn heute überhaupt noch in diesem Maße Hauptschüler als Auszubildende auf? Noch dazu flächendeckend in ganz Bayern?“, fügte jedoch gleich hinzu: „Wir machen es sehr gerne, weil wir mit Menschen zusammen arbeiten wollen, die praktisch veranlagt sind. Unsere Betriebe bilden nicht nur aus, sondern erziehen junge, oftmals noch etwas orientierungslose Jugendliche, zu top-ausgebildeten, kommunikationsfreundlichen – nicht nur kommunikationsfreudigen – Menschen. Wie in kaum einem anderen Ausbildungsberuf werden im Gastgewerbe Grundwerte wie Freundlichkeit, Höflichkeit und Umgangsformen gelehrt. Nicht umsonst werden Absolventen gleich nach Abschluss ihrer Ausbildung von anderen Branchen mit Handkuss empfangen.“

– Ende der Pressemitteilung –