

# Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

## Bayern ist Deutscher Vizemeister

Zwei Mal Silber und einmal Bronze für die bayerischen Teilnehmer an den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen



Strahlende Gesichter über glänzende Leistungen (v.l.): Restaurantfachfrau Christina Leippi (Restaurant Käferschänke, München), Koch Richard Schmidtkonz, (Restaurant Käferschänke, München) sowie Hotelfachfrau Maria Nolze (Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski, München)

(Königswinter) Am 20. und 21. Oktober kämpften 51 der besten Auszubildenden aus ganz Deutschland im Steigenberger Grandhotel Petersberg in Königswinter um die begehrten Titel der Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen. Mit *Silber* für Restaurantfachfrau Christina Leippi vom Restaurant Käferschänke in München, *Silber* in der Mannschaftswertung sowie *Bronze* für Koch Richard Schmidtkonz, ebenfalls vom Münchner Restaurant Käferschänke, belegten die bayerischen Teilnehmer an den 33. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen einmal mehr eindrucksvoll die hohe Qualität bayerischer Ausbildungsbetriebe.

Seite 1 von 3

*Seite 2 von 3*

Hotelfachfrau Maria Nolze vom Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München landete auf einem hervorragenden vierten Platz. Trainiert wurden die Vertreter Bayerns im Hotel- und Restaurantfach von Erhard Hans, während Franz Kuttenberger in der Vorbereitung und während der Wettkampftage dem Koch zu Seite stand.

Am Samstag begann die Meisterschaft mit dem theoretischen Teil und der anschließenden Warenerkennung. Am Sonntag fand dann die praktische Prüfung statt: Zubereiten und Servieren von Speisen, Flambieren und Tranchieren, Cocktails Mixen, Eindecken von festlichen Tafeln, Gestalten von Speisekarten, Zimmer Checken und Führen von Verkaufsgesprächen waren nur einige der Aufgaben, die die Prüflinge je nach Ausbildungsberuf absolvieren mussten. Krönender Abschluss der Prüfung war das Prüfungssessen. 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 gestrigen Montag den Höhepunkt der Deutschen Meisterschaften. Vor 300 geladenen Gästen wurden die Erst- bis Drittplatzierten in den jeweiligen Ausbildungsberufen von Ernst Fischer, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, mit Medaillen geehrt.

Hotelfachmann/-frau

1. Arianti Hermannsyah, Novotel Hamburg Alster, Hamburg
2. Lisa Altherr, Brenners Parkhotel & Spa, Baden-Baden, Baden-Württemberg
3. Eva Deventer, Swissôtel Bremen, Bremen

Restaurantfachmann/-frau

1. Solveig Huber, Brenners Parkhotel & Spa, Baden-Baden, Baden-Württemberg
2. **Christina Leippi, Feinkost Käfer GmbH, Parsdorf, Bayern**
3. Jasmina Joost, Ratskeller zu Lübeck, Lübeck, Schleswig-Holstein

Koch/Köchin

1. Alexander Neuberth, Burgrestaurant Staufeneck, Salach, Baden-Württemberg
2. Stefan Heidicke, Hilton Berlin Domhotel GmbH, Berlin
3. **Richard Schmidtkonz, Feinkost Käfer GmbH, Parsdorf, Bayern**

Seite 3 von 3

Mannschaftswertung

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

Das „Bronze- Menü“ von Richard Schmidkonz:

Wurzelgemüseterrine mit Kräutermus  
confierte Entenbrust, Orangenkompott süß-sauer

\*\*\*

Hokaido Kürbisschaumsuppe,  
Garnelenravioli,  
Curryöl

\*\*\*

Scheiben von der gebratenen Rehkeule, geschmorte Rehkeule  
Portweinsoße, Karottenpüree, Blaukraut  
Kartoffel-Rosenkohlschnecke

\*\*\*

Bitterschokoladeneis,  
gebackene Apfeltasche,  
Quarkknödel

- Ende der Pressemitteilung -