

Hessische Jugendmeister in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen 2016 gekürt

Bei den 35. Hessischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen und beim 11. Hessischen Azubi Award Systemgastronomie im Gesellschaftshaus Palmengarten in Frankfurt am Main überzeugten Hessens beste Nachwuchskräfte auf höchstem Niveau.

Nach zwei Wettkampftagen stehen die Hessischen Jugendmeister in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen fest: Jonas Scharf (Schlosshotel Gedern, Gedern) sicherte sich den ersten Platz als Bester im Ausbildungsberuf Köchin/Koch, Pauline Waldschmidt vom Lindner Congress Hotel, Frankfurt setzte sich bei den angehenden Hotelfachfrauen/-männern durch. Im Ausbildungsberuf Restaurantfachfrau/-mann gewann Erik Veelmann vom Grandhotel Hessischer Hof in Frankfurt. Den Hessischen Azubi Award Systemgastronomie erhielt Lars Schamber von LSG Sky Chefs Frankfurt ZD GmbH, Frankfurt.

Platzierungen im Ausbildungsberuf Koch / Köchin:

1. Jonas Scharf, Schlosshotel Gedern, Gedern
2. Torben Beckenhaub, Restaurant Treusch's Schwanen, Reichelsheim
3. Martin Weghofer, Hotel Kloster Haydau, Morschen

Platzierungen im Ausbildungsberuf Restaurantfachfrau/-mann

1. Erik Veelmann, Grandhotel Hessischer Hof Frankfurt
2. Carsten Bugla, Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden
3. Melanie Schlösser, Das kleine Restaurant, Marburg

Platzierungen im Ausbildungsberuf Hotelfachfrau/-mann

1. Pauline Waldschmidt, Lindner Congress Hotel, Frankfurt
2. Talea Klein, Steigenberger Frankfurter Hof, Frankfurt
3. Adrian Mooser, Mövenpick Hotel Frankfurt City, Frankfurt

Platzierungen Hessischer Azubi-Award Systemgastronomie

1. Lars Schamber, LSG Sky Chefs Frankfurt ZD GmbH, Frankfurt.
2. Philipp John, Dinea Gastronomie GmbH, Kassel
3. Sabrina Weisser, LeBuffet Restaurant&Café Gesellschaft mbH, Frankfurt



42 der besten Auszubildenden aus ganz Hessen traten am 21. und 22. März 2016 in den Ausbildungsberufen Köchin/Koch, Restaurantfachfrau/-mann, Hotelfachfrau/-mann und Fachfrau/-mann Systemgastronomie an, um den Titel „Hessische Jugendmeister 2016“ bzw. den „Hessischen Azubi Award Systemgastronomie“ zu bekommen. Vor rund 150 Gästen stellten die Auszubildenden ihr Können beim feierlichen Prüfungssessen im Gesellschaftshaus Palmengarten in Frankfurt am Main am 22. März unter den Augen einer fachkundigen Jury unter Beweis.

Je nach Ausbildungsberuf musste der Top-Nachwuchs sein Können in Theorie und Praxis demonstrieren: Kochen, garnieren, flambieren, tranchieren, dekorieren, Speisekarten gestalten, Cocktails mixen, Blumengestecke arrangieren, Reservierungen bestätigen – im Gesellschaftshaus Palmengarten herrschte beste Wettkampfstimmung unter den 42 Teilnehmern. Die diesjährigen Meisterschaften standen unter dem Motto „Kaffee“. Beim festlichen Prüfungssessen am Dienstag hieß es ‚alles geben‘: Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für vierzehn Personen erstellen, das anschließend von den Restaurant- und Hotelfachleuten an kunstvoll gedeckten Tischen serviert wurde.

„Heute erleben Sie um sich herum motivierte und leistungsbereite ehrgeizige Auszubildende. Wir müssen ihre Stärken erkennen und verstehen lernen. Wir Unternehmer müssen es verstehen, genau diese Stärken zu fördern und nutzbar zu machen. Schule, Eltern und Unternehmen müssen heute mehr Halt und Orientierung bieten. Allerdings wäre es dabei wünschenswert, wenn alle Beteiligten an einem Strang und vor allem in eine Richtung zögen.“, sagte DEHOGA Hessen-Präsident Gerald Kink in seiner Ansprache.

Im Rahmen der Siegerehrung forderte die Vorsitzende des Berufsbildungsausschusses des DEHOGA Hessen Brigitte Weiß für eine deutlich positivere Wahrnehmung der Gastgeberberufe ein: „Unsere Berufe sind anspruchsvoll und verlangen den jungen Nachwuchskräften einiges ab. Wichtig ist, dass wir unserem Nachwuchs mit Anerkennung und Wertschätzung gegenüber treten. Dieser Wettbewerb zeigt deutlich, dass unsere Auszubildenden mit vollem Elan bereit sind, ihr Können und die Vielseitigkeit des Berufes zu präsentieren.“

Zu den Prüfungsaufgaben gehörten je nach Ausbildungsberuf das Zubereiten und Servieren von Speisen und Getränken, das Eindecken von festlichen Tafeln, das Gestalten von Speisekarten, das Führen eines Verkaufsgesprächs, Flambieren und Tranchieren sowie die Zubereitung eines Menüs für vierzehn Personen aus einem vorgegebenen Warenkorb. Zuvor hatten sich die zwölf Besten je Ausbildungsberuf aus hessenweit 250 Wettkampfteilnehmern auf regionaler Ebene in einer theoretischen Vorausscheidung qualifiziert. Die Sieger aller Bundesländer treffen im Herbst auf dem Bonner Petersberg zusammen, wo sie sich im Rahmen der Deutschen Jugendmeisterschaften messen werden.

Träger der Wettkämpfe sind der DEHOGA Hessen e.V. und der Verein zur Förderung von Wissenschaft, Forschung und Bildung im hessischen Hotel- und Gaststättengewerbe e. V. in Zusammenarbeit mit dem Landesverband der Köche Hessen im Verband der Köche Deutschlands e.V. und dem Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V.

Die Hessischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen und der Azubi-Award Systemgastronomie werden gefördert durch das [Hessische Ministerium für Wirtschaft, Energie, Verkehr und Landesentwicklung](#) und die Franz-Herrlein-Stiftung.