

Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Die Bayerischen Jugendmeister 2014 in fünf gastgewerblichen Ausbildungsberufen stehen fest

DEHOGA Bayern-Vizepräsidentin Angela Inselkammer, Barlegende Charles Schumann, VSR-Präsidentin Andrea Nadles sowie Hans Schneider, Wettkampfleiter und Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses des DEHOGA Bayern, ehren Sieger des Wettbewerbs



Strahlende Siegerinnen und Sieger (v.l.): Koch Lukas von Trotha vom Hotel Königshof (München), Restaurantfachfrau Karoline Gutensohn vom Hotel Bayerischer Hof (München), Fachfrau für Systemgastronomie Thi Phuong Hanh Doan von Kentucky Fried Chicken (München), Hotelfachfrau Lena Rohrmeier vom SORAT Insel-Hotel (Regensburg) sowie Simon Westermair vom Platzl Hotel Inselkammer KG (München). (Foto: Gessner)

(München) Restaurantfachfrau Karoline Gutensohn vom Hotel Bayerischer Hof (München), Hotelfachfrau Lena Rohrmeier vom SORAT Insel-Hotel (Regensburg), Lukas von Trotha vom Hotel Königshof (München), Hotelkaufmann Simon Westermair vom Platzl Hotel Inselkammer KG (München) sowie Fachfrau für Systemgastronomie Thi Phuong Hanh Doan Kentucky Fried Chicken (München) heißen die Sieger der Bayerischen Jugendmeisterschaften 2014 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen.

Herausgeber: Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Rosenheimer Straße 145 i, 81671 München · **Ansprechpartner:** Frank-Ulrich John · Pressesprecher
Fon +49 89 28760-109 · Fax +49 89 28760-119 · Mobil +49 160 97207445 · presse@dehoga-bayern.de

Zwei Tage lang sind Bayerns beste 50 Köche, Restaurant- und Hotelfachkräfte sowie erstmalig auch die Hotelkaufleute und Fachleute für Systemgastronomie unter dem Motto *Moderne bayerische Gastlichkeit: Cool. Türkis.* 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).

Deutschlands Star-Barchef Charles Schumann überreichte gemeinsam mit Angela Inselkammer, Vizepräsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, VSR-Präsidentin Andrea Nadles sowie dem neuen Wettkampfleiter Hans Schneider, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses des DEHOGA Bayern, Urkunden und Preise.

Im Bereich Küche mussten unter der Juryleitung von Josef Reitsam, VKD, alle Teilnehmer aus einem vorgegebenen Warenkorb mit Bachsaiblingen, Presa vom bayerischen Landschwein, Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate und Mascarpone ein vier-Gänge-Menü mit einem ovo-lacto-vegetarisches Zwischengericht kreieren.

Aufgabe der Hotel- und Restaurantfachleute war unter dem Juryvorsitz von Andrea Nadles, VRS, die möglichst phantasievolle Dekoration der Tische zu dem Motto *Moderne Gastlichkeit in Bayern. Cool. Türkis.* 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 bei den Deutschen Jugendmeisterschaften vom 3. bis 6. Oktober 2014 im Gästehaus Petersberg in Königswinter bei Bonn, Bayern vertreten.

Seite 2 von 3

Das Endklassement nach dem zweitägigen Wettkampf sieht wie folgt aus:

Köche

1. Platz: Lukas von Trotha (Hotel Königshof München)
2. Platz: Franziska Kraus (Zum Schwarzen Adler-Gasthof Röhrl, Pfakofen)
3. Platz: Anton Nothaft (Swiss RE Europe SA. Niederlassung Deutschland, Unterföhring)

Hotelfachleute

1. Platz: Lena Rohrmeier (SORAT Insel-Hotel, Regensburg)
2. Platz: Jessica Stöckl (Leonardo Hotel Munich Arabella Park, München)
3. Platz: Franziska Zentner (Hotel am Schloßpark & Gasthof Neuwirt, Ismaning)

Restaurantfachleute

1. Platz: Karoline Gutensohn (Hotel Bayerischer Hof, München)
2. Platz: Johanna Metzinger (Legoland Deutschland GmbH, Günzburg)
3. Platz: Simone Berthold (Kokobelli Service GmbH, Buxheim)

Fachleute für Systemgastronomie

1. Platz: Thi Phuong Hanh Doan (Kentucky Fried Chicken, München)
2. Platz: Nadine Huber (Nordsee Augsburg City Galerie, Augsburg)
3. Platz: Maximilian Neudert (Heinritzi GmbH Mc Donald's, Wasserburg)

Hotelkaufleute

1. Platz: Simon Westermair (Platzl Hotel Inselkammer KG, München)
2. Platz: Julia Strak (Allgäuer Berghof, Gunzesried)
3. Platz: Veronika Meyer (Altstadthotels Familie Mitterer, Burghausen)

Auf Wunsch können Sie weitere Fotos von der Veranstaltung erhalten.

- Ende der Pressemitteilung -