

Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Die Bayerischen Jugendmeister 2016 in fünf gastgewerblichen Ausbildungsberufen stehen fest

DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl, Vizepräsidentin Angela Inselkammer und Schirmherrin Karin Seehofer ehren Sieger des Wettbewerbs



Strahlende Siegerinnen und Sieger (v.l.): Restaurantfachmann Valentin Friedl vom Restaurant Klösterle (Memmingen), DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl, Hotelfachfrau Bianka Weiß vom Landhotel Birkenhof (Neunburg vorm Wald), Schirmherrin Karin Seehofer, Hotelkauffrau Annabelle Ziemek vom Platzl Hotel Inselkammer KG (München), Köchin Stefanie Gehrlein vom Der Pschorr (München), Fachfrau für Systemgastronomie Johanna Schreiner vom LSG Sky Chefs München GmbH (München) sowie DEHOGA Bayern-Vizepräsidentin Angela Inselkammer (Foto: Gessner)

(München) Restaurantfachmann Valentin Friedl vom Restaurant Klösterle (Memmingen), Hotelfachfrau Bianka Weiß vom Landhotel Birkenhof (Neunburg vorm Wald), Hotelkauffrau Annabelle Ziemek vom Platzl Hotel Inselkammer KG (München), Köchin Stefanie Gehrlein vom Der Pschorr (München) sowie Fachfrau für Systemgastronomie Johanna Schreiner vom LSG Sky Chefs München GmbH (München) heißen die Sieger der Bayerischen Jugendmeisterschaften 2016 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen.

Seite 1 von 3

Seite 2 von 3

Zwei Tage lang sind Bayerns beste 45 Köche, Restaurant- und Hotelfachkräfte sowie die Hotelkaufleute und Fachleute für Systemgastronomie unter dem Motto *Heimat kulinarisch* in München in der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe gegeneinander angetreten, um die bayerischen Jugendmeisterschaften unter sich auszukämpfen. Offizieller Veranstalter der Meisterschaften war der DEHOGA Bayern in Kooperation mit dem Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte (VSR) sowie dem Verband der Köche Deutschlands (VKD).

Schirmherrin Karin Seehofer überreichte gemeinsam mit dem Präsidenten des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern Ulrich N. Brandl und Vizepräsidentin Angela Inselkammer die Urkunden und Preise.

Brandl betonte: „Ich bin sehr stolz auf die herausragenden Leistungen, die alle 45 Teilnehmer, die aus ganz Bayern kommen, bei dieser Meisterschaft erbracht haben.“ Und auch Inselkammer war voll des Lobes für die Jugendlichen: „Ich bin begeistert, mit welcher Leidenschaft und Konzentration die Auszubildenden all ihre Aufgaben bewältigt haben.“

Im Bereich Küche mussten unter der Juryleitung von Josef Reitsam, VKD, alle Teilnehmer aus einem vorgegebenen Warenkorb mit Altmühltaler Lamm, Spargel, Karotten, Äpfel und Sauerrahm ein vier-Gänge-Menü mit einem ovo-lacto-vegetarischen Zwischengericht kreieren.

Aufgabe der Hotel- und Restaurantfachleute war unter dem Juryvorsitz von Andrea Nadles, VRS, die möglichst phantasievolle Dekoration der Tische zu dem Motto *Heimat kulinarisch* 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.

Den Hotelkaufleuten wurde neben einer theoretischen Prüfung die Aufgabe gestellt, einen gastronomischen Flyer zur Präsentation des eigenen Unternehmens zu erstellen. Die Fachleute für Systemgastronomie durften sich in Beratungsgesprächen auf verschiedene Gästetypen einstellen, wobei ihnen ihre Fremdsprachenkenntnisse nützlich waren.

Die bayerischen Jugendmeister werden, wenn auch ihre schulischen Leistungen das Ergebnis bestätigen, als Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften vom 14. bis 17. Oktober 2016 Bayern vertreten.

Seite 3 von 3

Das Endklassement nach dem zweitägigen Wettkampf sieht wie folgt aus:

Köche

1. Platz: Stefanie Gehrlein (Der Pschorr, München)
2. Platz: Christian Ringhoffer (Fürstenhof Quellness Hotel Bad Steben)
3. Platz: Sandra Hofer (Schloß Hohenkammer)

Hotelfachleute

1. Platz: Bianka Weiß (Landhotel Birkenhof, Neunburg vorm Wald)
2. Platz: Natalie Rothmann (Hotel Königshof München)
3. Platz: Johanna Krupka (Hilton Munich Airport)

Restaurantfachleute

1. Platz: Valentin Friedl (Restaurant Klösterle, Memmingen)
2. Platz: Kristina Sölch (Alois Dallmayr KG München)
3. Platz: Elisabeth Herz (Königshof Hotel Resort, Oberstaufen)

Fachleute für Systemgastronomie

1. Platz: Johanna Schreiner (LSG Sky Chefs München GmbH)
2. Platz: Eva-Maria Liepold (Restaurants Audi Forum Ingolstadt)
3. Platz: Belinda Santos (Siemens AG, Erlangen)

Hotelkaufleute

1. Platz: Annabelle Ziemek (Platzl Hotel Inselkammer KG, München)
2. Platz: Armin Brunner (Kur- und Sporthotel Angerhof, Bad Wörishofen)
3. Platz: Florian Schweizer (Platzl Hotel Inselkammer KG, München)

Auf Wunsch können Sie weitere Fotos von der Veranstaltung erhalten.

- Ende der Pressemitteilung -