

Bayerns Köchin ist deutsche Jugendmeisterin 2016

Gold und Bronze für die bayerischen Teilnehmer bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen



Strahlende Gesichter über glänzende Leistungen – Gold und Bronze in der Einzelwertung für Bayerns Köchin und Hotelfachfrau, Bronze in der Mannschaftswertung (v.l.n.r.): Restaurantfachmann Oliver Masion (Hotel Victory Therme Erding, Erding), Köchin Sandra Hofer (Schloss Hohenkammer, Hohenkammer) sowie Hotelfachfrau Bianka Weiß (Landhotel Birkenhof, Neuburg v. Wald).

(Königswinter) Am 15. und 16. Oktober kämpften 48 der besten Auszubildenden aus ganz Deutschland im Steigenberger Grandhotel Petersberg in Königswinter bei Bonn um die begehrten Titel der 37. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen. *Gold* gewann die 20-jährige Sandra Hofer

Seite 1 von 3

Seite 2 von 3

vom Schloss Hohenkammer in Hohenkammer, womit für sie und ihren Trainer Franz Kutenberger „ein Traum in Erfüllung ging“. *Bronze* gewann die bayerische Hotelfachfrau Bianka Weiß vom Landhotel Birkenhof in Neunburg vorm Wald, die nun im Sternerestaurant Storstad in Regensburg tätig ist. In der Mannschaftswertung, zu der auch die Leistungen von Restaurantfachmann Oliver Masion hinzugerechnet wurden, belegten die bayerischen Teilnehmer den dritten Platz. Masion hat im Hotel Victory Therme Erding gelernt und ist nun im Hilton Munich Airport Hotel tätig.

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, das anschließend von den Restaurant- und Hotelfachfrauen und -männern an kunstvoll gedeckten Tischen serviert wurde.

Trainiert wurde Sandra Hofer durch Kochtrainer Franz Kutenberger von der Berufsschule Landshut, Hotelfachfrau Bianka Weiß durch Inge Gebert von der Berufsschule Wiesau und Oliver Masion durch Nicole Erl von der Berufsschule Erding. Alle Trainer standen den Teilnehmern während der Vorbereitung und während des Wettkampfes zur Seite.

Nach zwei anstrengenden und spannenden Wettkampftagen bildete die feierliche Siegerehrung in Anwesenheit hochrangiger Entscheider aus Hotellerie und Gastronomie sowie wichtiger Interessenvertreter der Branche 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. „Ich bin sehr stolz auf die Leistung unserer Mannschaft, das hervorragende Abschneiden belegt einmal mehr eindrucksvoll die hohe Qualität bayerischer Ausbildungsbetriebe“, so DEHOGA Bayern Präsident Ulrich N. Brandl. „Eine duale Ausbildung ist die Basis für 111 Berufe, eine weltweite Jobgarantie und eine Studienberechtigung“, fügt DEHOGA Bayern Vizepräsidentin Angela Inselkammer hinzu.

Die Ergebnisse im Überblick

Hotelfachmann/-frau

1. Tobias Köhler, Hotel Mövenpick Hamburg, Hamburg
2. Sophia Schaller, Brudersand Hotel Golf & Spa Sylt, Schleswig Holstein
- 3. Bianka Weiß, Landhotel Birkenhof, Bayern**

Seite 3 von 3

Restaurantfachmann/-frau

1. Stefan Koch, Forsthaus Heiligenberg, Niedersachsen
2. Eric Veelmann, Grandhotel Hessischer Hof, Hessen
3. Cüneyt Sengün, A-Rosa Travemünde, Schleswig-Holstein

Koch/Köchin

1. **Sandra Hofer, Schloss Hohenkammer, Bayern**
2. Sandra Krumreich, Hilton Berlin, Berlin
3. Nadine Köpfle, Kochwerk auf dem OTTO-Campus, Hamburg

Mannschaftswertung

1. Hamburg
2. Niedersachsen
3. **Bayern**

Das „Gold-Menü“ von Sandra Hofer:

Dreierlei von der Entenbrust und Petersilie
Orangen-Senfsauce, geschmolzene Tomaten und Kartoffelschaum

Cremesuppe vom Muskatkürbis, flambierte Jakobsmuschel
und Saiblingspraline

Sous Vide gegarter Kalbsrücken
mit Walnusskruste, Karottenpüree, blanchierter Brokkoli und Thymiangnocchi

„Birnenbaum“
Rotweibirnen-Quarkeis im Schokoladennest
auf Schokoladenerde, Minzbiskuit, Zitronenquarkcreme
und karamellisierter Birne
Kaffee und Feingebäck

– Ende der Pressemitteilung –