

Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Restaurantfachfrau Julia Roauer, Hotelfachmann Nico Steffen und Köchin Martina Welter sind die neuen Bayerischen Jugendmeister 2017 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen

DEHOGA Bayern-Vizepräsident Andreas Brunner und DEHOGA Bayern Vizepräsident Thomas Förster ehren die Sieger des Wettbewerbs



Strahlende Siegerinnen und Sieger (v.l.): DEHOGA Bayern Vizepräsident Thomas Förster, Restaurantfachfrau Julia Roauer vom Ristorante Tra Amici in Allersberg, Hotelfachmann Nico Steffen vom Hilton Munich Airport in München/Flughafen, Köchin Martina Welter vom Hotel Königshof in München, DEHOGA Bayern Vizepräsident Andreas Brunner.

(Nürnberg) Restaurantfachfrau Julia Roauer vom Allersberger Ristorante „Tra Amici“, Hotelfachmann Nico Steffen vom Hilton Munich Airport und Köchin Martina Welter vom Münchner Hotel Königshof heißen die Sieger der Bayerischen Jugendmeisterschaften 2017 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen.

Drei Tage lang waren Bayerns beste Köche, Restaurant- und Hotelfachleute in Ausbildung auf der *HOGA – Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und*

Seite 1 von 4

Seite 2 von 4

Gemeinschaftsverpflegung in Nürnberg gegeneinander angetreten, um die Meistertitel zu gewinnen. Offizieller Veranstalter der Bayerischen Jugendmeisterschaften ist der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern in Kooperation mit dem Verband der Köche Deutschlands (VKD), traditionell unterstützt von der Berufsschule Nürnberg und der AFAG Messen- und Ausstellungen GmbH.

DEHOGA Bayern-Vizepräsident Andreas Brunner und DEHOGA Bayern Vizepräsident Thomas Förster überreichen auf der Abschlussfeier die Urkunden und Preise.

Aufgabe der Hotel- und Restaurantfachleute war die möglichst phantasievolle Dekoration der Tische 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.

Aber es wurde auch um die Wette flambiert, filetiert, gemixt und degustiert. Für die Hotelfachleute standen obendrein auch Aufgaben im Marketing, am Empfang und auf der Etage auf dem Programm.

Bei den jungen Köchen musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü entwickelt und fertiggestellt werden. Letzteres war auch Voraussetzung dafür, dass die rund 40 Festgäste beim krönenden Abschluss, dem täglichen Wettbewerbs-Essen, ein besonderes Vier-Gänge-Menü auf ihren Tellern hatten. Professionell serviert wurde dieses von den Team-Kollegen, den Restaurant- und Hotelfachleuten, die zuvor auch bereits dafür gesorgt hatten, dass der Tisch festlich gedeckt und geschmückt war.

DEHOGA Bayern-Vizepräsident Andreas Brunner dankte den Berufsschulen für die Unterstützung. Brunner wörtlich: „Unsere Branche bietet jungen Menschen eine sehr gute berufliche Perspektive für ein ganzes Leben. Bereits in jungen Jahren hat man beste Chancen auf Führungspositionen, zugleich beinhaltet die Ausbildung fast schon eine weltweite Jobgarantie, auf jeden Fall bei einem entsprechenden Notendurchschnitt jedoch eine Studienberechtigung. Was viele nicht wissen: Jeder zehnte Auszubildende in Bayern lernt in Hotellerie und Gastronomie. Das Gastgewerbe ist und bleibt ein starkes Stück bayerische Wirtschaft und zu Recht das Rückgrat der heimischen Tourismusindustrie. Tourismus ist eine Leitökonomie und in dieser Bedeutung immer noch vollkommen unterschätzt!“

Allen anwesenden Auszubildenden gratulierte auch DEHOGA Bayern-Vizepräsident Thomas Förster zu ihrem Engagement, denn allein die Teilnahme an einer Meisterschaft sei bereits ein „kräftiger“ Wettbewerbsvorteil bei einer zukünftigen Bewerbung. „Gastgeber-Berufe sind krisensicher. All diejenigen, die

Seite 3 von 4

Begeisterungsfähigkeit, Organisationstalent sowie Liebe zu Menschen und zum Service mitbringen, finden in der Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie einen Traumjob.“ Und Vizepräsident Andreas Brunner ergänzte: In unseren Ausbildungsberufen kommen Langeweile und Eintönigkeit erst gar nicht auf. Ein mobiler Beruf mit besten Zukunftschancen und einer Fahrkarte überallhin ist für engagierte junge Menschen garantiert.“

Die bayerischen Jugendmeister werden, wenn auch ihre schulischen Leistungen das Ergebnis bestätigen, als Team Bayern bei den Deutschen Jugendmeisterschaften vom 27. bis 30. Oktober 2017 im Gästehaus Petersberg in Königswinter bei Bonn vertreten.

Das Endklassement nach dem Wettkampf sieht wie folgt aus:

Köche

1. Martina Welter, (Hotel Königshof, München)
2. Florian Bergmüller (Hotel Restaurant Landshuter Hof, Landshut)
3. Anna Schwarz (Feilmeiers Landleben Restaurant, Windorf)

Hotelfachleute

1. Nico Steffen (Hilton Munich Airport)
2. Elisabeth Hausler (Hotel Königshof, München)
3. Annalena Köck (Hotel Mürz, Bad Füssing)

Restaurantfachleute

1. Julia Roauer (Ristorante „Tra Amici“, Allersberg)
2. Jaana Gabriel (Hotel Bayerischer Hof, München)
3. Elora Ahmeti (Sport- und Kurhotel Sonnenalp, Ofterschwang)

Verleihung des HOGA Jugendpokals 2017

1. Städt. Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe, München

Elisabeth Hausler (Hotel Königshof, München)
Jaana Gabriel (Hotel Bayerischer Hof, München)
Martina Welter (Hotel Königshof, München)
Paul Schambeck (Les Deux GmbH, München)
Tim Weiss (Gut Sonnenhausen, Glonn)

Seite 4 von 4

2. Karl-Peter-Obermaier Berufsschule Passau

Annalena Köck (Hotel Mürz, Bad Füssing)
Christina Fenzl (Hotel Fürstenhof, Bad Griesbach)
Anna Schwarz (Feilmeiers Landleben, Schwarzhöring)
Florian Kornexl (Landgasthof zum Müller, Ruderting)
Johanna Simmet (Biohotel Pausnhof, St. Oswald)

3. Berufsschule 3 Nürnberg

Evi Seitz (Mövenpick Hotel Nürnberg Airport, Nürnberg)
Julia Roauer (Ristorante „Tra Amici“, Allersberg)
Melissa Weißkopf (Le Meridien Grand Hotel Nürnberg)
Judith Köppel (El Paradiso Catering GmbH, Nürnberg)
Zachary Scherb (Restaurant Paradies, Nürnberg)

- Ende der Pressemitteilung -