

Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Bayern ist Deutscher Vizemeister

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



Strahlende Gesichter über glänzende Leistungen (v.l.): Restaurantfachfrau Anja Kirchpfening (Maritim Hotel Nürnberg), Koch Marvin Lorenz Boerger (Geisel Privathotels, München) sowie Hotelfachfrau Ellen Bauer (Hilton München Park).

(Königswinter) Am 31. Oktober und 1. November kämpften 51 der besten Auszubildenden aus ganz Deutschland im Steigenberger Grandhotel Petersberg in Königswinter um die begehrten Titel der 36. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen. Mit *Silber* für Koch Marvin Lorenz Boerger von den Geisel Privathotels in München, *Silber* in der Mannschaftswertung sowie *Bronze* für Restaurantfachfrau Anja Kirchpfening vom Maritim Hotel Nürnberg und einem vierten Platz für Ellen Bauer vom Hilton München Park belegten die bayerischen Teilnehmer einmal mehr eindrucksvoll die hohe Qualität bayerischer Ausbildungsbetriebe.

Seite 1 von 3

Seite 2 von 3

„Unsere jungen Nachwuchskräfte verbinden in hohem Maße Können, Wissen und Kreativität mit einer ansteckenden Freude an Leistung“, so Angela Inselkammer, Vizepräsidentin des DEHOGA Bayern, die ergänzt: „Deren bereits heute hochprofessioneller Umgang mit Gästen ist ein Garant dafür, dass Bayerns weltbekannte Gastfreundschaft eine Zukunft hat.“

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

Hans Schneider, Vorsitzender des DEHOGA Bayern-Berufsbildungsausschusses berichtet: „Wer das außergewöhnliche Menü vom Praxisbesten Marvin Boerger gegessen hat, weiß was Kochkunst und -handwerk auf Spitzenniveau bedeutet. Dieser junge Koch berechtigt zu den höchsten Hoffnungen.“

Trainiert wurden die Vertreter Bayerns im Hotel- und Restaurantfach von Erhard Hans, während Franz Kutenberger dem Koch in der Vorbereitung und während des Wettkampfs zu Seite stand.

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.

Hotelfachmann/-frau

1. Lisa Dieterle, Hotel RIVA, Baden-Württemberg
2. Olga Koch, Novotel Hamburg Alster, Hamburg
3. Karoline Krohn, Hotel Fürstenhof, Sachsen

Restaurantfachmann/-frau

1. Lisa Küttner, The Westin Bellevue, Sachsen
2. Stephanie Dreher, Der Öschberghof, Baden-Württemberg
- 3. Anja Kirchpfering, Maritim Hotel Nürnberg, Bayern**

Seite 3 von 3

Koch/Köchin

1. Nina Beck, Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn, Baden-Württemberg
- 2. Marvin Lorenz Boerger, Geisel Privathotels, Bayern**
3. Finn Wendt, Best Western Plus Hotel Böttcherhof, Hamburg

Mannschaftswertung

1. Baden-Württemberg
- 2. Bayern**
3. Hamburg

Das außergewöhnliche „Silber- Menü“ von Marvin Boerger:

Dreierlei von der Lachsforelle mit Parmesanschaum,
Auberginentapenade, Kohlrabi und Tomatenkompott

Kürbispüreesuppe mit geschmorten Petersilienwurzeltälern
und pochiertem Spinatwachtelei

Gebratenes Roastbeef mit Kalbsjus,
Hummerschaum, Pilzcreme, Broccoli
und Hummerravioli

Geeister Schokoladenkonfektriegel mit geräuchertem Maronenchutney,
Minz-Mascarponecreme, Vanillesand und Sternaniseiscreme

- Ende der Pressemitteilung -