



Jugendmeister 2008: (von links) Steffen Scherer, Katrin Weber, Diana Archer, Tanja Knoll und Florian Schäfauer Foto: Daniel Ohl

► **Baden-Württemberg**

Begeisterndes Niveau

Peter Schmidt lobt bei den Jugendmeisterschaften die exzellente Ausbildungsqualität

CALW. Mit sehr guten Leistungen, spürbarer Freude am Beruf und großem Engagement haben die Teilnehmer der baden-württembergischen DEHOGA-Jugendmeisterschaften am 19. und 20. Juni an der Landesberufsschule Calw Juroren und Ehrengäste begeistert. „Ich bin stolz auf die exzellente Ausbildungsqualität in unserer Branche“, sagte DEHOGA-Präsident Peter Schmid. In seiner Tischrede hob Schmid zugleich die gute Zusammen-

arbeit zwischen Schulen und Betrieben im Rahmen des Dualen Ausbildungssystems hervor.

Auch in diesem Jahr war die Teilnehmerzahl bei den baden-württembergischen Jugendmeisterschaften wieder erfreulich hoch: 121 talentierte Nachwuchskräfte aus Hotellerie und Gastronomie waren zum Wettbewerb angetreten. In einer Theorieprüfung am ersten Wettbewerbstag qualifizierten sich die jeweils acht Besten ihres Be-

rufsbildes für die praktische Endrunde und zeigten hier herausragende Leistungen. Die Aufgaben im Wettbewerb entsprechen denen bei einer Abschlussprüfung: Bei den jungen Restaurantfachleuten gehörte unter anderem das Führen eines Verkaufsgesprächs sowie das Mixen von Drinks dazu; die Hotelfachleute waren in englischer Hotelkorrespondenz gefordert und mussten im Rahmen eines Rollenspiels ihre kommunikativen Fähigkeiten unter Beweis stellen. Die angehenden Fachleute für Systemgastronomie präsentierten selbst entwickelte Konzepte zur Mitarbeiterinformation; die Fachkräfte im Gastgewerbe wiederum bereiteten unter anderem Fingerfood und Getränke für den Aperitif zu.

Anspruchsvoll ging es auch bei den jungen Köchen zu Werke: Im Warenkorb fürs 4-Gänge-Menü fanden sich unter anderem die Pflichtbestandteile Taube für die Vorspeise sowie Sauerkirschen und Schokolade fürs Dessert.

Die Teilnehmer der baden-württembergischen Jugendmeisterschaften durften sich auch in diesem Jahr wieder über zahlreiche Sonderpreise freuen: Zu den Stiftern und Sponsoren zählte der Förderverein des DEHOGA Baden-Württemberg, die Mineralbrunnen Überkingen-Teinach AG, die Gasversorgung Süddeutschland, die Firma Dick, die HGK, der Landkreis Calw sowie der Matthaes Verlag, der wertvolle Fachbücher beisteuerte. *red*

Sieger und Platzierte

Koch/Köchin

1. Florian Schäfauer, Magazine Restaurant & Baar, Aalen
2. Paul Rehberger, Klinik Buchinger, Überlingen
3. Andreas Nemeth, Landgasthof zum Adler, Überlingen-Lippertsreute

Hotelfachmann/-frau

1. Steffen Scherer, Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn-Tonbach
2. Senta Wolf, Hotel Restaurant Villa Hammerschmiede, Pfinztal-Söllingen
3. Stefanie Böser, Hotel Crowne Plaza, Heidelberg

Restaurantfachmann/-frau

1. Diana Archer, Restaurant Nuvolari (Audi AG), Neckarsulm
2. Sebastian Naumann, Hotel

Restaurant Villa Hammerschmiede, Pfinztal-Söllingen

3. Tim Diesterheft, Hotel Bareiss, Baiersbronn-Mitteltal

Fachmann-/Frau für Systemgastronomie

1. Katrin Weber, Panorama-Catering, Künzelsau-Gaisbach
2. Erhan Öksüz, Aramark GmbH, Böblingen
3. Agathe Wojcik, IKEA, Sindelfingen

Fachkraft im Gastgewerbe

1. Tanja Knoll, Flair Hotel Adler, Pfullendorf
2. Sigrid Lang, Hotel Krone, Kressbronn
3. Mascha Lieberwirth, Hotel Schloss der Künste, Friedrichshafen-Efrizweiler