



Die Sieger der NRW-Jugendmeisterschaften teilten sich die Freude mit den Offiziellen des DEHOGA NRW: Präsident Olaf Offers, Sven Schützeichel, Christian Zupan, Astrid Beck, Nils Lange und Doris Haas, Vorsitzende des Landesberufsbildungsausschusses des DEHOGA NRW.

## NRW-Jugendmeisterschaften in der Dortmunder WIHOGA

# Heißer Tanz um die vorderen Plätze

Nils Lange (Hotelfachmann), Sven Schützeichel (Fachmann für Systemgastronomie), Christian Zupan (Koch) und Astrid Beck (Restaurantfachfrau) hatten bei den diesjährigen NRW-Jugendmeisterschaften die Nase vorn. Sie setzten sich gegen eine starke Konkurrenz durch. Olaf Offers, Präsident des DEHOGA NRW, gratulierte zu den **Meisterleistungen der jungen Leute**. Jetzt wartet der Petersberg in Königswinter mit neuen Herausforderungen auf die Erstplatzierten.



**So freuen sich Sieger:** Restaurantfachfrau Astrid Beck (r.) gratuliert Hotelfachmann Nils Lange zum Sieg. Gemeinsam werden sie nun die NRW-Farben bei den deutschen Jugendmeisterschaften vertreten.

Das hat Thomas Kolaric bisher noch nicht erlebt: „Noch nie war eine Jugendmeisterschaft so heiß umkämpft“, sagte der Geschäftsführer im DEHOGA Nordrhein während der Siegerehrung in der Dortmunder WIHOGA. An zwei Tagen mussten die 39 Teilnehmerinnen und Teilnehmer unter tropischen Temperaturen in Küche und Service Höchstleistungen erbringen. Doch am Ende haben sich die Anstrengungen gelohnt. Die ersten Siegerinnen und Sieger aus den jeweiligen Berufsgruppen der nordrhein-westfälischen Jugendmeisterschaften haben mit ihrem Triumph auch gleichzeitig die Fahrkarte zu den Deutschen Jugendmeisterschaften im Herbst auf dem Petersberg gelöst.

Ganz angetan zeigte sich der nordrhein-westfälische DEHOGA-Präsident von den



Klaus Hübenthal, Hauptgeschäftsführer DEHOGA NRW, sein Kollege Thomas Keitel vom DEHOGA Ostwestfalen, Olaf Offers, Präsident des DEHOGA NRW, Wolfgang Henke, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Westfalen, und Uwe Plöger, Präsident des DEHOGA Ostwestfalen, **waren sich einig**: Das Essen und auch der Service waren spitze.



Leistungen der jungen Leute: „Es ist mir ein Bedürfnis, ein paar Worte an den gastgewerblichen Nachwuchs zu richten: Ich bin begeistert“, richtete Olaf Offers seine Glückwünsche an die von Stress und Hitze völlig ausgelaugten Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Und dabei war es gar nicht so wichtig, hier einen der vorderen Plätze zu belegen. Denn schon die Teilnahme an diesen NRW-Meisterschaften sei ein großer Erfolg. „Jeder Einzelne

weiß jetzt, wo er steht. Darüber hinaus drängt sich die Frage auf, ob es der richtige Weg war, eine Berufsausbildung in unserer Branche zu absolvieren. Ja, es war die richtige Entscheidung. Das Gastgewerbe in Deutschland und der ganzen Welt hat sehr großen Bedarf an gut ausgebildeten jungen Leuten. Es wird bald mehr freie Stellen als Bewerber geben. Das erhöht die Chancen jedes Einzelnen, seinen Traumjob im Gastgewerbe zu finden. Au-

ßerdem bin ich mir sicher, dass ich den einen oder anderen als Student auf diesem WIHOGA-Campus wiedersehen werde.“

### Menü für Ehrengäste

Während der erste Tag der Jugendmeisterschaften auf Landesebene, die bereits zum 29. Mal in Dortmund ausgetragen wurden, ganz im Zeichen des Abrufens von theoretischem Fachwissen in Form von warenkundlichen Aufgaben stand, gab es tags drauf die Praxis. So mussten die Köche aus dem vom Handelshof zur Verfügung gestellten Warenkorb ein viergängiges Menü zubereiten, die von den Restaurantfachleuten anschließend den Ehrengästen aus Wirtschaft, Politik und Verwaltung serviert wurden. Die Hotelfachleute kümmerten sich zuvor um den professionellen Empfang der Gäste, wobei sie von den Jurymitgliedern genau unter die Lupe genommen wurden. Bei den angehenden Systemern stand die Erarbeitung eines Konzeptes und die anschließende Präsentation im Mittelpunkt der Prüfungsaufgabe.

*Holger Bernert*

## Telegramm

Die jeweils drei Erstplatzierten aus jeder Berufsgruppe vertreten die nordrhein-westfälischen Farben während der Deutschen Jugendmeisterschaften, die vom 30. Oktober bis 2. November im Steigenberger Grandhotel Petersberg in Königswinter stattfinden:

### Koch/Köchin

1. Christian Zupan, Waldhotel Tannenhäuschen (Wesel)
2. Georg Hammwöhner, Hotel Gravenberg (Langenfeld)
3. Caroline Schwiete, Schloßrestaurant Corvey (Höxter)

### Restaurantfachleute

1. Astrid Beck, Excelsior Hotel Ernst (Köln)
2. Rebecca Heber, Hotel Eifeltor (Mechernich)
3. Henner Arning, Hotel Krautkrämer (Münster)

### Hotelfachleute

1. Nils Lange, Grandhotel Schloß Bensberg (Bergisch Gladbach)
2. Marleen Meier, Parkhotel Wasserburg Anholt (Isselburg)
3. Dominic Neumann, Hotel Bielefelder City (Bielefeld)

### Fachleute für Systemgastronomie

1. Sven Schützeichel, Marcus Prünke Restaurantbetriebsges. mbH (Mülheim)
2. Martin Wagner, Hallo Pizza GmbH (Langenfeld)
3. Funda Aydogan, Bayer Gastronomie GmbH (Leverkusen)