„Mit Akribie und Raffinesse in der Küche gearbeitet“

Jugendmeisterschaft der gastgewerblichen Ausbildungsberufe in Gifhorn – Vier Wolfsburger haben die Nase vorn

GIFHORN. Wolfsburg hatte klar die Nase vorn: Mit Köchin Kristina Retzlaff (Klinikum), Hotelfachmann Marc-Andree Grünheld (Parkhotel Steimker Berg), Restaurantfachfrau Amanda Schmidt (Zum Tannenhof) und Fachfrau für Systemgastronomie Eileen Jungermann (Autovision) präsentierte sich ein strahlendes Siegerquartett der Jugendmeisterschaft der gastgewerblichen Ausbildungsberufe.

Die Jugendmeister Eileen Jungermann (von links), Kristina Retzlaff, Amanda Schmidt und Marc-Andree Grünheld. Fotos (2): Anja Alisch

Unter dem Motto „Viva Las Vegas – Casino Royal“ waren 23 Auszubildende in 4 Berufen an den Start gegangen. Die Nachwuchsköche kreierten aus Ziegenkäse, Zander, Lammrücken und flambierter Ananas ein leckeres Menü, während die Hotel- und Restaurantfachleute an den Tischen mit Jetons, Dollarscheinen, grünem Roulettefilz und Pokerkarten Spielbankatmosphäre schufen und damit ein Beispiel für guten Service gaben.

„Der Nachwuchs aus Niedersachsen arbeitet regelmäßig auf hohem Niveau und setzt Maßstäbe“, lobte der Landesvorsitzende der Dehoga (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband), Hermann Kröger. „Erfolg und Begeisterung gehören hier zusammen.“ Auch Schirmherr Hartmut Leimeister (Wolfsburg) betonte: „Wie hier mit Akribie und Raffinesse in der Küche gearbeitet wird, ist hervorragend.“ Die neuen Jugendmeister werden die Gifhorner Berufsbildenden Schulen I vom 22. bis 24. März auf der Landesmeisterschaft in Lüneburg vertreten. Reicht es auch da für einen Sieg geht es im Herbst zum Bundesentscheid auf dem Petersberg. Al

Die Restaurantfachfrau Mirella Utecht (VW) und Hotelfachmann Alexander Reich (Parkhotel Steimkerberg) servieren einen Aperitif.

W16