

Angehender französischer Koch holt Bronze

Dehoga Gifhorn-Wolfsburg: Platzierungen bei den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften

Von Siegfried Glasow

Gifhorn/Wolfsburg. Die Dehoga-Kreisverbände Gifhorn und Region Wolfsburg-Helmstedt sind stolz auf ihre Auszubildenden im dritten Lehrjahr: Drei von ihnen nahmen mit Erfolg an den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Berufsschulzentrum am Westerberg in Osnabrück teil. Es gab Bronze für den angehenden Koch Ludwig Besse und zwei vierte Plätze für Restaurantfachfrau Alissa Paul und Hotelfachfrau Kateryna Klimchuk.

Ludwig Besse: Nur knapp den Sieg verpasst

Unter dem Motto „Horses and Dreams“ hatte der künftige Koch Ludwig Besse aus dem Restaurant „Terra“ im Hotel The Ritz Carlton folgendes Drei-Gänge-Menü gezaubert: „In Blätterteig gebackener Champignon „Wellington“, Staudenselleriepesto, Glasierte Shitake und Knollenselleriepüree“ als Vor-

speise, „Gedämpfte Kaninchenrolle und gebackene Krokette von der Kaninchenkeule, Thymianjus, Geschmorte Rote Beete und gelbe Beetesalat, Fondantkartoffel“ als Hauptspeise; „Grießkuchen, Zweierlei vom Quark, Quarkeis und Quarkchantilly, Orangensoße, Matcha-Grieß-Crumble“ als Dessert. Ludwig Besse gewann am Ende unter zwölf Köchen die Bronzemedaille - wie Fachlehrer Andreas Ochs von der BBS I mitteilte, lagen die Bewertungspunkte für die drei Erstplatzierten so dicht beieinander, dass Besse nur knapp den Sieg verpasst hatte. Ursprünglich kommt Besse aus Cannes in Frankreich - von dort aus hatte er sich beim Hotel The Ritz Carlton um den Ausbildungsplatz beworben und war direkt angenommen worden. Was er nach seiner Ausbildung zum Koch macht, steht noch nicht fest.

Zu den Aufgaben von Hotelfachfrau Kateryna Klimschuk von der einjährigen Berufsfachschule an

der BBS I in Gifhorn zählten im Vorfeld unter anderem Arbeiten am Hotelpflicht inklusive eines Verkaufsgesprächs, im Housekeeping, im Service und in der Warenerkennung. Restaurantfachfrau Alissa Paul von der Volkswagen AG, kommt aus Rethen im Kreis Gifhorn, hatte neben Aufgaben rund um die Eventkommunikation ein gastroorientiertes Gespräch, Arbeiten im Restaurant sowie im Bankettbereich zu absolvieren. Hinzu kam bei beiden der Service am Tisch des Gastes sowie das perfekte Eindecken eines Tisches, ebenfalls getreu dem Motto „Horses & Dreams“. Kateryna Klimschuk aus Gifhorn war kurzfristig für die entschuldigte qualifizierte Kandidatin eingesprungen und ging ohne Hotelfachausbildung an den Start, daher war der vierte Platz für sie ein Riesenerfolg. Aber auch Alissa Paul war mit ihrem Ergebnis des ebenfalls vierten Platzes sehr zufrieden. Schulleiterin Regine Ruge, Andreas Ochs, Martina Winter-

stein, Heike Strauch und Anja Sternberg feierten die Rückkehrer mit ihren Urkunden und sprachen

die Glückwünsche der BBS I aus. Sogar ein Fernsehteam hatte die Niedersächsischen Jugendmeister-

schaften begleitet und strahlte den Beitrag bereits nach der Siegerehrung am Abend aus.

Unter den Köchen holte Clemens Schäftlein vom Havelserhof in Garbsen die Goldmedaille. Lena Glostein von Burgdorfs Hotel und Restaurant in Hude gewann die Medaille bei den Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie. Den ersten Platz bei den Hotelfachleuten errang Jana Hemme vom See- und Sporthotel Ankum. Den Teampokal sicherte sich wie schon im letzten Jahr das Team der BBS 3 aus Oldenburg. Vor rund 200 Gästen aus Hotellerie, Gastronomie, Wirtschaft und Politik würdigte Niedersachsens Dehoga-Präsident Florian Hary die Leistungen der Wettkampfteilnehmer. Die Goldmedaillengewinnerinnen und -gewinner werden Niedersachsen im Herbst 2025 als Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe auf dem Bonner Petersberg vertreten.



Niedersächsische Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe: Kateryna Klimschuk, Ludwig Besse und Alissa Paul (vorne v. l.) nahmen von den Fachlehrern der BBS I die Glückwünsche entgegen.

FOTO: SIEGFRIED GLASOW