

Bayern holt wieder Gold bei den Deutschen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe

(Mainz/ München) Am 17. und 18. Oktober traten 51 der besten Auszubildenden aus 17 DEHOGA-Landesverbänden an, um bei den 44. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen in Mainz die Besten ihres Fachs zu ermitteln. Je Landesverband bildeten ein Vertreter aus den Bereichen Köche, Hotelfachleute und Restaurantfachleute eine Mannschaft.



Bild: Strahlende Gesichter über die herausragende Leistung: Das Team Bayern freut sich über Mannschaftsgold. Köchin Annabell König holt zusätzlich Silber in der Einzelwertung, Hotelfachfrau Monja Sayer freut sich ebenfalls über die Silbermedaille und Restaurantfachmann Luca Paolo Scimia belegt einen sehr guten sechsten Platz. (Foto: DEHOGA Bayern)

Zwei Tage lang kämpfte der Nachwuchs im FAVORITE Parkhotel Mainz um Platzierungen und Titel. Die Wettbewerbsteilnehmer der 44. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen hatten sich zuvor in 17 Vorentscheiden auf Landesebene qualifiziert und bildeten auch jeweils eine Mannschaft: Monja Sayer, Hotelfachfrau vom Hotel Bayerischer Hof München in München, Luca Paolo Scimia, Fachmann für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie vom Landhotel Weisses Ross in Illschwang, Annabell König, Köchin im Fürstenfelder Bio-Restaurant & Bio-Hotel in Fürstenfeldbruck.

„Wir sind sehr stolz auf unsere jungen Auszubildenden. Meine herzlichsten Glückwünsche gelten unserem herausragenden Bayern-Team 2026 in den gastgewerblichen Berufen. Dieser Erfolg zeigt zugleich, welch fundierte Ausbildung in Bayern geleistet wird“, betont DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer.

Die talentierten Nachwuchskräfte bewiesen eindrucksvoll, mit wie viel Leidenschaft sie ihre Ausbildung im bayerischen Gastgewerbe absolvierten. Ebenso hob Inselkammer die Leistung der Ausbildungsbetriebe hervor: „Auch auf unsere Ausbildungsbetriebe können wir stolz sein. Mit viel Geduld und Expertise fördern und motivieren sie den Nachwuchs zu solchen Höchstleistungen. Das belegt einmal mehr die hohe Qualität der bayerischen Ausbildungsbetriebe.“



Bild: Teilnehmer der Jugendmeisterschaft: DEHOGA Bayern.

Mit Blick auf die Entwicklung der Ausbildungszahlen zeigte sie sich ebenfalls erfreut: „Was die Ausbildungszahlen anbelangt, haben wir in Bayern wieder mächtig aufgeholt. Das hat uns so niemand zugetraut. Veranstaltungen wie diese verleihen unserer Branche die nötige Strahlkraft und zeigen Wertschätzung für unsere Arbeit – und die fängt natürlich bei unserem Nachwuchs an.“

„Das Wettbewerbsessen ist eine besondere Gelegenheit, das handwerkliche Können und die Vielseitigkeit der gastgewerblichen Berufe zu erleben“, erklärt DEHOGA Bayern-Vizepräsident Andreas Brunner. „Hier kommt es nicht nur auf fachliches Wissen an, sondern auch auf Organisation, Kreativität und das Zusammenspiel im Team. Die Auszubildenden müssen ihr Können unter anspruchsvollen Bedingungen unter Beweis

stellen – das verdient großen Respekt. Solche Wettbewerbe zeigen, wie abwechslungsreich und anspruchsvoll die Arbeit im Gastgewerbe ist.“

Unterstützt wurde das bayerische Team von Trainerin für Restaurantfachleute Nicole Erl von der Berufsschule Erding und Inge Gebert für Hotelfachleute von der Berufsschule Wiesau und Matthias Fuchs für Köche von der Berufsschule München. Alle Trainer standen den Teilnehmern während der Vorbereitung und während des Wettkampfes zur Seite und haben unzählige Stunden ehrenamtlich trainiert.

Die deutschen Jugendmeisterschaften 2026 umfassten vielfältige Aufgaben: Warenerkennung, Zubereiten von Speisen und Getränken, Cocktails mixen, Eindecken von festlichen Tafeln, Flambieren, Gestalten von Speisekarten und Zimmer checken waren nur einige der Aufgaben, die die Prüflinge je nach Ausbildungsberuf absolvieren mussten. Die Meisterschaft begann mit dem theoretischen Teil und der anschließenden Warenerkennung als Team. Anschließend fand die praktische Prüfung statt, deren krönender Abschluss das festliche Prüfungssessen war. Jeder Koch kreierte aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für zehn Personen, das anschließend von den Restaurant- und Hotelfachleuten auf kunstvoll gedeckten Tischen serviert wurde.

Quelle: Pressemitteilung des Bayerischer Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA Bayern e.V.; <https://newsletter.dehoga-bayern.de/mailling/76/9514690/19630184/976/9e177b4948/index.html>