

NACHWUCHS

GOLD FÜR
BAYERN

Mit einer grandiosen Leistung holte sich Angelika Ziegler vom Forsters Posthotel in Donaustauf bei den Deutschen Jugendmeisterschaften den Titel.

Sie war hochkonzentriert und gespannt. Vor dem entscheidenden Moment schloss Angelika Ziegler die Augen. Und als dann bei der Bekanntgabe der Sieger bei den Deutschen Meisterschaften der gastgewerblichen Berufe bei den Köchen ihr Name genannt wurde, kullerten ein paar Freudentränen. Sie hatte es geschafft, hatte es allen gezeigt, die – zumeist männlichen – Mitbewerber aus den anderen Bundesländern hinter sich gelassen und dabei nicht nur die Jury überzeugt, sondern auch die Ehrengäste, die zu den Jugendmeisterschaften auf den Petersberg bei Bonn gekommen waren.

Dabei überzeugte Angelika Ziegler nicht nur in den fachtheoretischen Prüfungen, sondern vor allem in der Praxis. Ihr Menü, das sie beim Festabend zubereitete, war sowohl optisch wie auch geschmacklich herausragend. Wie Roland Kestel, Vorsitzender der Jury bei den Köchen, berichtete, war der Sieg von Angelika Ziegler überaus deutlich, wengleich das Niveau der Köche insgesamt in diesem Jahr sehr hoch war. Gelernt hat die neue deutsche Meisterin in Forsters Gasthof zur Post in Donaustauf. Aktuell arbeitet sie in der Küche des Wirtshauses Weltenburger am Dom in Regensburg.

Freude über den Sieg herrschte natürlich nicht nur bei der Deutschen Meisterin, sondern auch beim gesamten Betreuer- und Trainerteam. Hans Schneider, stellvertretender Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA Bayern, betonte: „Angelika Ziegler ist eine hervorragende Jungköchin, die ihren Weg gehen wird. An ihr sieht man, was man mit einer guten Ausbildung erreichen kann.“



Fotos: Andreas Tirk

Angelika Ziegler ist Deutschlands beste Nachwuchsköchin. Die Regensburgerin überzeugte bei den Deutschen Jugendmeisterschaften mit einer Höchstleistung.

Bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen bildete Angelika Ziegler ein Team mit Vanessa Enzner vom Le Meridien Grandhotel in Nürnberg als Hotelfachfrau und Elissa Überacker von Feinkost Käfer in München als Restaurantfachfrau, die ebenfalls mit guten Leistungen überzeugen konnten.

Mit den Jugendmeisterschaften, die bereits zum 34. Mal stattfanden, ging für das Team eine fünfmonatige Vorbereitungszeit zu Ende. Eine Zeit mit viel Training und vielen Terminen. „Ein besonderer Dank geht in diesem Zusammenhang an das Trainer- und Betreuer-Team“, so Susanne Droux, Geschäftsführerin für Berufsbildung, die die gesamte Vorbereitungszeit koordiniert hat. Namentlich ging ihr Dank an die Kochtrainer Franz Kuttenger

DAS SIEGERMENÜ VON ANGELIKA ZIEGLER



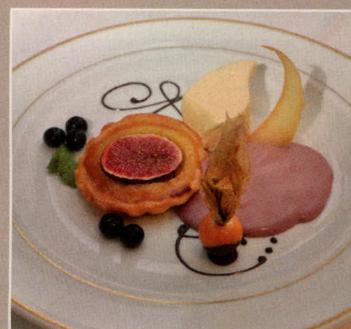
Warm geräucherte Forelle, gebratene Jakobsmuschel, Kräuterrahmschnitte, marinierte Karotte, Honig-Senf-Soße



Petersilienwurzelcremesuppe, frittiertes Wachtelei, Petersilienpesto



Roastbeef im Weißbrotmantel, Madeirasofße, Blumenkohlpüree, glasiertes Gemüse, Kartoffelwalze, Kerbelbutter



Feigentartelette, Marscarponecreme, Rotweineis, Hippenblatt

und Franz Pankratz sowie Erhard-Josef Hans und Sabine Bleiziffer als Trainer für die Hofas und Refas, die in vielen Trainingseinheiten die bayerische Mannschaft fit gemacht hätten. Besondere Anerkennung verdienen, so Susanne Droux, auch die Ausbildungsbetriebe, denn ohne deren Unterstützung gelänge es nicht, eine Gold-Köchin aus Bayern auszubilden. „Auch wenn es in diesem Jahr nicht zu einem Podestplatz für die Mannschaft gereicht hat, haben wir Bayern dennoch bewiesen, dass hier hervorragend ausgebildet wird“, so Droux.

Immerhin gilt allgemein der Koch-Wettbewerb als die „Königsdisziplin“ der Meisterschaften. Die Königin des Gastro-Nachwuchses kommt also aus Bayern!

> **Andreas Türk**



Strahlende Gesichter auf dem Petersberg (von links): Erhard-Josef Hans, Hans Schneider, Elissa Überacker, Angelika Ziegler, Franz Pankratz, Vanessa Enzner, Franz Kuttengerber und Susanne Droux

INTERNET

RELAUNCH DER HOMEPAGE

www.dehoga-bayern.de jetzt mit neuer Optik: noch übersichtlicher, noch leichter zu navigieren, noch mehr Informationen. Kurz: Ein Angebot, das die Mitglieder nutzen sollten.

Den Zeiten, in denen die Homepage nur eine Visitenkarte war, ist die Seite des DEHOGA Bayern längst entwachsen. Jetzt wurde mit einem großen Relaunch nicht nur die Optik an die Zeit angepasst und modernisiert, sondern auch der Inhalt neu strukturiert, so dass sich die User noch besser und schneller informieren können. Im Mittelpunkt stehen jetzt aktuelle Informationen aus dem Verband und der Branche, die für jeden Unternehmer wichtig sind. Schnelle Verknüpfungen zu den Kontakten und ein umfangreicher Download-Bereich mit vielen Formularen und nützlichen Informationen erleichtern die Nutzung zusätzlich. „Die neue Homepage erfüllt das Informationsbedürfnis unserer Mitglieder, gibt aber gleichzeitig viele wichtige Informationen über unsere Branche und die politischen Forderungen“, betont Conrad Mayer, Vorsitzender des Marketing-Ausschusses. Auf www.dehoga-bayern.de sollte jeder einmal reinklicken – und das wenn möglich regelmäßig.

> **Andreas Türk**