



Das Siegertrio gemeinsam mit dem Juryvorsitzenden Roland Kestel und VKD-Präsident Andreas Becker.

FRAUENPOWER

Angelika Ziegler aus Bayern ist beste Jungköchin – sie gewann die deutsche Jugendmeisterschaft.

Von Deborah Schumann

Das Kochen habe sie schon immer fasziniert, erzählt die frisch gebackene Jugendmeisterin Angelika Ziegler (23) auf dem Petersberg. Ihre Freude über den Sieg und ihre Ausstrahlung belegen, mit welcher Leidenschaft die junge Frau aus Bayern ihren Beruf ausübt.

Wie jedes Jahr trafen sich die besten Nachwuchskräfte in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen im Herbst auf dem Petersberg, um den jeweiligen Meister ihres Faches zu küren. Diesmal überzeugten in allen drei Disziplinen die weiblichen Auszubildenden. Neben Angelika Ziegler aus dem Ausbildungsbetrieb Forsters Posthotel in Donaustauf setzte sich Janina Deutelmöser vom Romantik Hotel Waldhorn in Ravensburg bei den Hotelfachleuten durch, und Yvonne Klumpp vom Brenner's Park-Hotel & Spa Baden-Baden überzeugte als beste Restaurantfachfrau. Auf den begehrten ersten Platz der Mannschafts-

wertung schaffte es erneut das Team aus Baden-Württemberg.

Wer den jungen Leuten während des Wettbewerbswochenendes im Steigenberger Grandhotel Petersberg auf die Finger schauen durfte, vergaß für kurze Zeit die Probleme im Gastgewerbe. Von hohen Abbrecherquoten und sinkendem Ausbildungsniveau war unter den 48 besten jungen Hotel- und Restaurantfachleuten sowie Köchen nichts zu spüren. Die Grundsteine für die beeindruckenden Leistungen wurden schließlich bereits in den Ausbildungsbetrieben gelegt.

„Eine wirklich außergewöhnliche Leistung.“

Roland Kestel, VKD

Überzeugt von den starken Leistungen bei den 34. Deutschen Jugendmeisterschaften war Juryvorsitzender Roland Kestel, Fachlehrer an der Berufsschule Nürnberg, in der Sparte Koch/Köchin: „Zu Beginn des Wettkampfes war ich skeptisch, als ich sah, was der eine oder andere so zusammenrührte. Aber am Ende stand die Jury vor hervorragenden Ergebnissen.“ Die Aufgabe in diesem Jahr lautete aus einem unbekannten Warenkorb mit den Hauptkomponenten Lachsforelle in der Vorspeise, Petersilienwurzel, Blattpettersilie und Wachtelei für die Suppe, Roastbeef im Hauptgang und Feige im Dessert ein Viergang-Menü für zehn Personen zu kreieren. Mit fünf Punkten Abschied stand in der Fachpraxis zum Zweitplatzierten Lennart Dewies (24) aus dem Ausbildungsbetrieb Romantik Hotel Bener Diken-Hof, Keitum, holte Angelika Ziegler die Goldmedaille. Als „außergewöhnliches Resultat“, lobte der erfahrene Juryvorsitzende Kestel ihre saubere Arbeitsweise, die Zusammenstellung des Menüs und die perfekte Präsentation. Eine Bronzemedaille bei den Köchen erzielte Oliver Kurth (20), Side Hotel, Hamburg. Der Teilnehmer der diesjährigen World Skills in Leipzig tat sich mit der Theorie schwer.

Besonderen Spaß hatte Angelika Ziegler bei der Dessertentwicklung, denn sie verarbeitet gerne Feigen und kreierte mit Feigentartelette, Mascarponecreme, Rotweins und Hippenblatt einen krönenden Abschluss ihres Wettkampfmenus. Dagegen fühlte sie sich von den Zutaten für die Suppe bei der Menükomposition etwas überfordert. Noch bei der Zubereitung ihrer Petersilienwurzelcremesuppe mit frittiertem Wachtelei und Petersilienpesto blieb sie unsicher, doch am Ende wartete Gold.