

# Top in Restaurant-Branche

Der Hotel- und Gaststättenverband hat Hannes Boelmann vom Hotel Bergström mit der Gold-Medaille ausgezeichnet

ler (21) vom Ringhotel Celler Tor aus Celle und der erste Preis für die Fachleute in der Systemgastronomie ging an Phil Hartmann (22) von der Volkswagen AG in Wolfsburg.

Unter den wachsamen Augen der Jury kämpften die Azubis in Göttingen um den begehrten Titel des Landesmeisters. Auch durch Kamerateams und andere

Pressevertreter durften sie sich nicht aus der Ruhe bringen lassen. Je nach Ausbildungsberuf musste der Top-Nachwuchs sein Können in Theorie und Praxis in diesem Jahr unter dem Motto „Innovative Konzepte für die Zukunft – 4.0“ demonstrieren: kochen, garnieren, flambieren, tranchieren, Tische eindecken, Speisekarten gestalten, Cocktails

mixen, Blumengestecke arrangieren, Hotelzimmer abnehmen, Reservierungen bestätigen und vieles mehr. Höhepunkt war wie immer das Prüfungssessen. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für sechs Personen zubereiten. Dieses wurde anschließend von den Hotel- und Restaurantfachleuten professionell serviert.

Lüneburg. Zwei Tage lang haben sich die 53 besten Azubis aus Niedersachsens Gastgewerbe in Göttingen bei der Dehoga-Landesmeisterschaft gemessen. Jetzt stehen die Landesmeister fest: Hannes Boelmann (24) vom Romantik Hotel Bergström aus Lüneburg gewann die Medaille bei den Restaurantfachleuten. Bei den Köchen holte Niels von Brevern (18) vom Restaurant Basil aus Hannover die Goldmedaille, hier erreichte Henrik Sudenfeld vom Seminar- und Eventzentrum Gut Thansen in Soderstorf einen guten dritten Platz. Den ersten Platz bei den Hotelfachleuten errang Lena Kamm-



Dehoga-Präsident Hermann Kröger (v.l.) mit den Goldmedaillengewinnern Niels von Brevern, Hannes Boelmann, Lena Kammler und Phil Hartmann sowie dem Vorsitzenden des Berufsbildungsausschusses, Carius Novák.

Foto: nh