

# Pressemitteilung

BAYERISCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND (BHG)

## Bayerische Jugendmeisterschaften 2008 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen

Kultusminister Schneider und BHG-Präsident Gallus ehren Sieger des Wettbewerbs

(München) Bei den diesjährigen Bayerischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen gewannen als beste Auszubildende Hotelfachfrau (Hofa) Katharina Müller (Arabella Sheraton Grand Hotel, München), Restaurantfachfrau (Refa) Miriam Felder (Restaurant „Zur Sudpfanne“, Bayreuth) sowie in der Kategorie Köche (Koch) Manuel Numberger (BMW AG, München).



Strahlende Sieger: Bayerns Staatsminister für Unterricht und Kultus Siegfried Schneider (links im Bild) sowie BHG-Präsident Siegfried Gallus (rechts) ehrten die Bayerischen Jugendmeister in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen (v.l.n.r.): Restaurantfachfrau Miriam Felder (Restaurant „Zur Sudpfanne“, Bayreuth), Koch Manuel Numberger (BMW AG, München) sowie Hotelfachfrau Katharina Müller (Arabella Sheraton Grand Hotel, München)

Siegfried Schneider, Staatsminister für Unterricht und Kultus und zugleich Schirmherr der Veranstaltung, überreichte gemeinsam mit Siegfried Gallus, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes e.V. (BHG),

**Herausgeber:** Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband e.V. (BHG) · Türkenstraße 7 · 80333 München

**Ansprechpartner:** Frank-Ulrich John · Pressesprecher

Fon +49 89 28760-109 · Fax +49 89 28760-119 · Mobil +49 160 97207445 · E-Mail [presse@bhg-online.de](mailto:presse@bhg-online.de)

sowie den jeweiligen Juryvorsitzenden der Ausbildungsberufe Andrea Nadles (Refa/Hofa) und Josef Reitsam (Koch) den Siegern Urkunden und Preise.

Offizieller Veranstalter der Bayerischen Jugendmeisterschaften war der BHG in Kooperation mit dem Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V. (VSR) sowie dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD). Beim Wettbewerb in der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe München waren insgesamt 33 Auszubildende, jeweils elf aus jedem Ausbildungsberuf, angetreten, um vor einer Jury ihr Können und Wissen unter Beweis zu stellen.

Im Bereich Küche mussten alle Teilnehmer aus einem vorgegebenen Warenkorb ein 4-Gänge-Menü kreieren. Aufgabe der Hotel- und Restaurantfachleute war die möglichst phantasievolle Dekoration der Tische sowie die Durchführung eines erstklassigen Service. Hierzu gehörte unter anderem die sachkundige Information der Gäste über die Zusammenstellung und Zubereitung der Menüs sowie die Herkunft der Zutaten. Zugleich mussten sie Empfehlungen für korrespondierende Getränke aussprechen und die Speisen nach allen Regeln der Kunst servieren.

Die bayerischen Jugendmeister werden, wenn auch ihre schulischen Leistungen das Ergebnis bestätigen, als Team Bayern bei den Deutschen Jugendmeisterschaften vom 31. Oktober bis 3. November 2008 im Gästehaus Petersberg in Königswinter bei Bonn vertreten.

Das Endklassement nach dem zweitägigen Wettkampf sieht wie folgt aus:

### **Köche**

1. Manuel Numberger (BMW AG, München)
2. Felix Schneider (Altes Rathaus, Herzogenaurach)
3. Ayse Mydla (Steigenberger Hotel der Sonnenhof, Bad Wörishofen)

### **Hotelfachleute**

1. Katharina Müller (Arabella Sheraton Grand Hotel, München)
2. Martina Birgmeir (Landgasthof Haas, Karlskron)
3. Christina Priebe (Hotel Schönblick, Fichtelberg)

### **Restaurantfachleute**

1. Miriam Felder (Restaurant „Zur Sudpfanne“, Bayreuth)
2. Nicole Kretschmann (Restaurant Bernlochner, Landshut)
3. Nadine Petzke (Bistorante Maristro, Illertissen)

*Auf Wunsch können Sie weitere Fotos von der Veranstaltung erhalten.*

*- Ende der Pressemitteilung -*