

## Packendes Finale: Veronika Wiesmeier aus Bayern gewinnt nationalen Kochwettbewerb in Oldenburg

**WorldSkills Germany und die Regionalmannschaft der Köche Niedersachsen veranstalteten einen weltweit einmaligen Wettbewerb, mit virtuellen Vorrunden und einem Präsenz-Finale**

**Drei Jungköchinnen aus Schleswig-Holstein, Sachsen-Anhalt und Bayern kämpften im Finale in Oldenburg um den Sieg und die Chance auf die Teilnahme an kommenden internationalen Wettbewerben**

*Stuttgart/Oldenburg, Oktober 2020* – Insgesamt vier anspruchsvolle Wettbewerbsrunden haben drei Jungköchinnen seit Anfang August 2020 im Nationalwettbewerb in der Disziplin „Koch/Köchin“ erfolgreich durchlaufen. Jackie Johannsen aus Dagebüll („Strandhotel Dagebüll“, Schleswig-Holstein), Sophie Knull aus Lutherstadt Wittenberg (Restaurant „Zieglers“ Wörlitz, Sachsen-Anhalt) und Veronika Wiesmeier aus Bad Kötzing (Hotel „Amberger Hof“, Bayern) haben sich bis ins Finale am 08.10.2020 in der Volkshochschule Oldenburg gekämpft. Am Ende konnte sich Letztere in der Gesamtwertung als Siegerin durchsetzen. „Ich habe mich dazu entschieden, beim Wettbewerb mitzumachen, um zum einen den Vergleich zu anderen Nachwuchsköchen meiner Altersgruppe zu haben und zum anderen natürlich, um neue Erfahrungen zu sammeln und Herausforderungen zu meistern“, sagte Veronika Wiesmeier in einem Vorstellungsvideo, das alle Teilnehmer/innen im Rahmen des Wettbewerbs erstellen mussten. Umso mehr freute sich die 21-Jährige bei der Siegerehrung dann über den ersten Platz. Die von der Wettbewerbsjury zusätzlich ausgelobte Tageswertung zum Finale konnte Sophie Knull für sich entscheiden.

Beim Finale mussten die drei jungen Fachkräfte ihr zuvor ausgearbeitetes Hauptgericht, das am Vorabend um zwei weitere Komponenten erweitert wurde, für vier Personen kochen. Am Nachmittag folgte dann die „Black Box“, deren Zutaten vorher unbekannt waren. Hier galt es eine Vorspeise aus Ente, wildem Brokkoli und Papaya zu kochen. Auf ihrem Weg ins Finale hatten die drei Jungköchinnen bereits drei männliche Kollegen aus Schleswig-Holstein und Niedersachsen hinter sich gelassen.

Das Besondere am diesjährigen Nationalwettbewerb war die kreative Überwindung der durch Covid-19 entstandenen Einschränkungen. Denn mit der Durchführung eines hybriden Wettbewerbs, bestehend aus drei virtuell stattfindenden Vorrunden und einem Präsenz-Finale, schlugen WorldSkills Germany, die Förderinitiative für berufliche Wettbewerbe, und die Regionalmannschaft der Köche Niedersachsen gemeinsam einen ganz neuen Weg ein. Thorben Grünau, Team-Manager der Regionalmannschaft und Küchenchef im „Design-Hotel Patentkrug“ in Oldenburg, hatte die Entwicklung der verschiedenen Wettbewerbsmodule vorangetrieben. „Den Wettbewerb in dieser Form durchzuführen, war genau die richtige Entscheidung“, resümierte Grünau nach dem Finale. „Es ist toll zu sehen, dass wir trotz der Corona-Krise jungen Köchinnen und Köchen die Möglichkeit geben können, sich fachlich zu beweisen und sich

auch persönlich weiterzuentwickeln. Gleichzeitig schaffen wir es damit, unseren Beruf einer breiten Öffentlichkeit attraktiv zu präsentieren und somit interessierten Nachwuchs zu gewinnen.“

Der Nationalwettbewerb in der Disziplin „Koch/Köchin“ 2020 ist zwar nun beendet, aber die Reise für die drei Jungköchinnen ist damit noch nicht vorbei. Ursprünglich war vorgesehen, dass die Siegerin des Nationalwettbewerbs Deutschland bei der EM der Berufe, den EuroSkills Graz, im Januar 2021 vertritt. Der europäische Wettbewerb wurde jedoch wegen der Reisewarnungen und schwierigen Prognosen für die anreisenden Teilnehmer/innen und Bundestrainer/innen aufgrund von Covid-19 am 07.10.2020 von den österreichischen Veranstaltern auf unbestimmte Zeit verschoben. Deshalb bilden Veronika Wiesmeier und Sophie Knull nun das Trainingsteam für kommende internationale Wettbewerbe, wie die Weltmeisterschaft der Berufe, WorldSkills, und die EM der Berufe. Jackie Johannsen darf mittrainieren und damit ebenfalls eine ganz spezielle Weiterbildung erleben.

„Das Prinzip vom ‚Lernen im Wettbewerb‘ konnten wir auch mit dem hybriden Wettbewerbskonzept ideal umsetzen“, bestätigt Hubert Romer, Geschäftsführer und Offizieller Delegierter von WorldSkills Germany. „Gerade die lange Laufzeit des Nationalwettbewerbs der Köchinnen und Köche hat die Stärken und Schwächen der Teilnehmer/innen aufgezeigt, sodass jede und jeder kontinuierlich an sich selbst arbeiten konnte. In Zukunft sollten wir deshalb immer offen sein, neue Wege zu gehen. Wir freuen uns darauf, auch im nächsten Jahr junge Fachkräfte mit virtuellen und hybriden Berufswettbewerben eine einzigartige Möglichkeit der Weiterbildung und persönlichen Weiterentwicklung zu bieten.“

### **Die Wettbewerbsaufgaben im Überblick:**

#### *Runde 1 – Sommerliches Hauptgericht*

Erstelle ein sommerliches Hauptgericht aus diesen Zutaten: Lachsforelle / Gurke / Gelbe Beete. Es durften noch maximal sieben weitere Zutaten verwendet werden. Darüber hinaus mussten die Rezeptur sowie der Arbeitsablauf angegeben werden. Auch sollte eine Skizze zur Anordnung des Gerichts auf dem Teller gezeichnet werden.

#### *Runde 2 – Vorstellung in einem Kurzvideo und Theorietest*

Die Teilnehmer/innen mussten online einen Theorietest mit Aufgaben einer Abschlussprüfung (zusammengestellt vom Pfanneberg Fachbuchverlag) absolvieren. Darüber hinaus sollte ein 2-minütiges Videos erstellt werden, in dem die Teilnehmer/innen sich selbst, ihren Arbeitsort und ihre Motivation zur Teilnahme am Wettbewerb vorstellen.

#### *Runde 3 – Erstellung eines 10-minütigen Videos über das eigene Hauptgericht*

Die Teilnehmer/innen sollten ein Video von 10 Minuten erstellen, in dem zu sehen ist, wie sie eine Lachsforelle filetieren und das eigene Gericht anrichten. Dabei sollten die von RAK Porcelaine gesponsorten Teller eingesetzt werden.

### *Finale*

Das Finale bestand aus zwei Modulen:

Vormittags musste das in Runde 1 ausgearbeitete Fischgericht für vier Personen gekocht werden. Am Vorabend des Finales wurden den drei Finalistinnen noch zwei weitere Mystery-Zutaten genannt, die sie in ihr Gericht einarbeiten mussten: frischer Meerrettich und Spitzkohl. Nachmittags musste eine Vorspeise für vier Personen gekocht werden. Verraten wurde vorab nur, dass Geflügel, ein Obst, ein Gemüse enthalten ist. Gefordert wurden drei Texturen auf dem Teller und eine Soße. Das Gesamtgewicht durfte nicht mehr als 140 g pro Person auf dem Teller betragen. Beim Finale öffnete sich dann die „Black Box“. Darin waren eine ganze Ente, wilder Brokkoli und eine Papaya enthalten.

### **Die Wettbewerbsjury**

*Vorrunden:* Thorben Grünau (Design-Hotel Patentkrug), Mirco Ebers (Maritim Seehotel Timmendorfer Strand), Felix Lestrat (Weissenhäuser Strand)

*Finale:* Thorben Grünau, Renate Müller-Lücht (Historisch-Ökologische Bildungsstätte Papenburg), Christian Mutter (Hotelfachschule Emden)

### **Fotos können Sie kostenfrei unter Angabe des Fotohinweises (siehe jeweilige Bildbeschreibung) hier herunterladen und nutzen:**

<https://www.flickr.com/photos/worldskills-germany/albums/72157716368565786>

Mehr Informationen zum Wettbewerb und den einzelnen Runden (inkl. Videos) finden Sie auf:

<https://www.worldskillsgermany.com/de/veranstaltung/deutscher-nationalwettbewerb-der-koeche/>

### **Der Nationalwettbewerb in der Disziplin „Koch/Köchin“ wurde unterstützt von:**

- Regionalmannschaft der Köche Niedersachsen
- RAK Porcelain Europe S.A.
- Fachbuchverlag Pfanneberg
- Design-Hotel Patentkrug Oldenburg
- Volkshochschule Oldenburg
- SELGROS Cash & Carry Wiefelstede
- Siebrands Fischereibetrieb GmbH & Co. KG
- A+S Frucht GmbH

Partner in der Öffentlichkeitsarbeit:

- Verband der Köche Deutschlands e. V.
- KÜCHE: Fachmagazin für Profiköche

### Über WorldSkills Germany e. V.

*WorldSkills Germany fördert und unterstützt nationale und internationale Wettbewerbe nicht-akademischer Berufe und ist damit Botschafter für den Standort Deutschland. Die Wettbewerbe sind Impulsgeber für die Berufsbildung, wirtschaftliche Kontakte und Plattform zur Präsentation neuer Entwicklungen. Sie zeigen jungen Menschen frühzeitig Chancen auf und motivieren zu Bestleistungen in der Ausbildung. Der 2006 gegründete Verein WorldSkills Germany vereint Engagement und Ideen von derzeit über 80 Mitgliedern, Partnern, Unternehmen und Verbänden. Er ist die nationale Mitgliedsorganisation von WorldSkills International und WorldSkills Europe. Deutschland ist seit 1953 Mitglied bei WorldSkills International. Vorstandsvorsitzende des WorldSkills Germany e. V. ist Andrea Zeus; Hubert Romer ist Geschäftsführer und Official Delegate. Als Partner von WorldSkills Germany setzt sich das Unternehmen CWS nicht nur für die Exzellenz in der Berufsbildung ein, sondern fördert auch die Ausbildung nicht akademischer Berufsbilder.*

**Kontakt WorldSkills Germany e. V.**

Stephanie Werth  
Leiterin Kommunikation/Öffentlichkeitsarbeit  
Krefelder Str. 32  
Haus B-West  
70376 Stuttgart

Tel. Büro Leipzig: +49 (0)341 97856917

E-Mail: [werth@worldskillsgermany.com](mailto:werth@worldskillsgermany.com)

Web: <https://www.worldskillsgermany.com>