

# Heiß ging es her

Azubis aus dem Ostteil Berlins sind stark im Kommen

Sie haben immer Pech: Wenn andere bei hochsommerlichen Temperaturen am Badestrand liegen, müssen die Teilnehmer an den Berliner Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen über ihren Aufgaben schwitzen. Erst in Theorie und Warenerkennung, dann einen Tag später bei berufsspezifischen praktischen Arbeiten und schließlich beim Abschlußmenü.

In diesem Jahr hatten es 26 junge Leute bis zu diesem Regionalausscheid gebracht: 9 Köche, 9 Restaurantfachleute, 8 Hotelfachleute. Dieser Wettkampf entscheidet darüber, wer Ende Oktober an den Deutschen Jugendmeisterschaften teilnimmt. Sie, die

**Auf den 1. Platz bei den Köchen kam Uwe Werner (Mitte), der noch dazu als Punktbester hervorging und dafür einen von der IHK gestifteten Pokal erhielt. Platz 2 belegte Stefan Gocksch (links) und Platz 3 Roland Korn (rechts). Alle drei lernen im Hilton Hotel Berlin.**

29, waren von 89 Teilnehmern am regionalen Vorentscheid - ursprünglich hatten sich mehr als 100 Azubis gemeldet, aber der Streik der ÖTV hatte einige ausgeschlossen - als Beste hervorgegangen.

Verfolgen die Träger des Wettbewerbs, die Hotel- und Gaststätten-Innung, die Arge der Köche Berlins sowie der Verband der Serviermeister und Restaurantfachleute, das Ziel, Begabungen zu fördern und Talente zu entdecken, so beabsichtigen sie mit den Prüfungsdisziplinen auch, daß jeder gastgewerbliche Beruf in Umrissen ebenfalls dem bekannt ist, der ihn gar nicht lernt. So soll der Kellner auch wissen, womit der Koch hantiert und wie eine vom Hotelfachmann erstellte Hotelrechnung aussieht und umgekehrt. Das Zusammenspiel aller drei Säulen, in einem gut funktionierenden Betrieb unerlässlich, wird hier früh geübt. Ein festliches Menü, das zum Schluß der Meisterschaften einem aus Fachleuten und Sponsoren bestehenden Publikum serviert wird, ist da



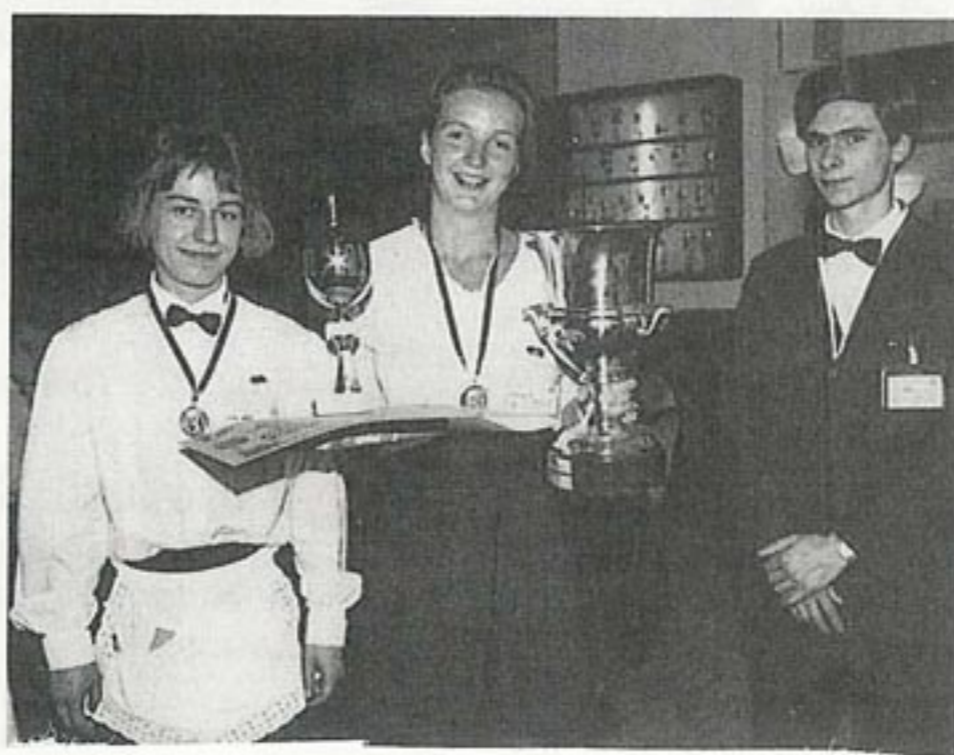
**Bei den Restaurantfachleuten siegte Franziska Retzlaff (Mitte) vom ABZ, dicht gefolgt von Nadine Edlich (links) ebenfalls ABZ. Als Drittbeste schnitt Dajana Kretschmer (rechts) vom Casino Adlershof ab.**

FOTOS: PAUL NEUBERT

nur noch das Tüpfelchen auf dem i. Aber gerade hier erweist sich zum Beispiel schon die Kreativität der Köche: Trotz einheitlich vorgegebenem Warenkorb kamen ganz

unterschiedliche Gänge eines vierteiligen Menüs zustande, so daß selbst die Juroren staunten. Erstaunen und Anerkennung gab es dann aber auch für die Sieger: Bei den Köchen plazierten sich wieder ganz vorne die von Thea Nothnagel trainierten Azubis, und insgesamt schnitten die Mädchen gut ab. Bleibt nur zu hoffen, daß dieser Trend bis zu den Deutschen Jugendmeisterschaften - vorläufiger Termin 23./24. Oktober im Hotel Hilton Berlin - anhält!

I. Blumenthal



**Die Erstplatzierte bei den Hotelfachleuten lernt im Kanthotel und heißt Mare Siebert (Mitte). Marina Jäckel (links) vom Hotel Alsterhof gelangte auf den 2. Platz. Daniel Fettig (rechts), Azubi im Hotel Müggelsee, stieg dann als Dritter auf das Siebertreppchen.**