

Toller Kampfgeist und ausgezeichnete Ergebnisse bei den regionalen Jugendmeisterschaften in Rostock

Ein Urlaubsland wie Mecklenburg-Vorpommern hat ständigen Bedarf an Spitzenkräften in der Gastronomie. Wie gut der Nachwuchs wirklich ist, konnten 27 junge Köche, Restaurant- und Hotelfachleute aus dem Kammerbezirk Rostock am 12. März im Ausbildungszentrum für Seefahrt und Hafen (AFZ) unter Beweis stellen: Bei der Jugendmeisterschaft des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes und der IHK hatten sie die Aufgabe, in Dreier-Teams jeweils sechs Gäste aufs Beste zu bewirten. Menü, Getränke und Tischdekoration mussten die Auszubildenden selbst zusammenstellen. „Das Thema lautet: 20 Jahre MV — 365 Entdeckungen“, so die DEHOGA Regionalvorsitzende Hannelore Dolinga. Fantasievoll orientierten sich Deko und Menüs — allesamt auf Kaninchenbasis — thematisch am Ribnitzer Rhododendronpark oder der „Molli“-Bahn — solange es schmeckte und gut aussah, waren der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Auch Bürgerschaftspräsidentin Karina Jens ließ sich vom Gastronomie-Nachwuchs verwöhnen. Aber das Wesen des Wettbewerbs ist, dass nicht alle gewinnen können. In den Augen der Jury hatten am Ende Kevin Seraphin (Hotel, Aquamarin Kühlungsborn), Christopher Kartaschewski, (Restaurant Aquamarin, Kühlungsborn) und Adrian Schoetzau (Koch arcona Golfhotel, Teschow) die Nase vorn. Sie treten am 12. und 13. April bei den Landesjugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen in Bansin auf Usedom, an. Die Besten werden dann Mecklenburg-Vorpommern bei den Deutschen Jugendmeisterschaften, im Herbst in Bonn, vertreten.

Die drei Sieger der 18. Regionalen Jugendmeisterschaften sind Kevin Seraphin, Adrian Schoetzau und Christopher Kartaschewski (v.l.)