



Seehotel Maria Laach
Am Laacher See
56653 Maria Laach

Maria Laach, 18. März 2013
BML

Ansprechpartner:
Birgit Müller-Leersch/Personalbüro
Tel. 0 26 52/5 84-5 18

Gute Ausbildung trägt Früchte

Nachwachskräfte des SEEHOTEL MARIA LAACH erreichen vordere Plätze bei den DEHOGA-Jugendregionalmeisterschaften

Zum wiederholten Mal nahmen Auszubildende in diesem Jahr an den in einem Hotel in Betzdorf/Sieg vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband durchgeführten Jugendmeisterschaften teil. Die Auszubildenden des SEEHOTEL MARIA LAACH, die sich aufgrund einer in der Berufsschule durchgeführten theoretischen Vorentscheidung qualifiziert hatten, erreichten folgende Plätze:

Kristina Meurer (dritte von links) aus Wassenach erlangte bei den Hotelfachleuten einen erfolgreichen 2. Platz. Zu den Aufgaben dieses Wettbewerbs gehörten u. a. Fragen zur Wäschepflege, das zügige Benennen von verschiedenen Rebsorten, von Aperitif- bzw. Digestivarten, das Anfertigen einer floralen Tischdekoration, das Ausarbeiten eines mehrtägigen Arrangements sowie das Führen eines Kundengesprächs. Frau Meurer hatte bereits im Januar d. J. die Abschlussprüfung erfolgreich nach nur zweieinhalb Jahren abgelegt und wird in Kürze zu einem mehrmonatigen Work-and-Travel-Aufenthalt nach Australien aufbrechen.

Einen hervorragenden 1. Platz im Wettbewerb um den RASTAL-POKAL erkochte sich Markus Geyermann (zweiter von rechts) aus Wirfus/Eifel mit seinem erlesenen Drei-Gang-Menü: warme Trilogie von der Lachsforelle mit Spinat und Weißweinsauce; Schweinefilet im Champignonmantel, Thymian-Buttersauce, gebratenen Weißkohlröllchen und Kartoffel-Baumkuchen; Apfel-Nusstörtchen mit Schokoladen-Rumeis und Mandelhippe. Er sicherte sich hiermit die Fahrkarte zur Rheinland-Pfalz-Meisterschaft, die Ende April d. J. in Mainz stattfinden wird.

Für ihn stellte der Wettbewerb eine weitere „Generalprobe“ für die im Sommer d. J. stattfindende Abschlussprüfung dar – hatte er doch beim im Januar d. J. angebotenen Wettbewerb um den Max-Meier-Pokal in Bad Neuenahr bereits einen 3. Platz errungen.

Neben den persönlichen Medaillen, Urkunden und Pokalen erhielten beide Teilnehmer noch wertvolle Fachbücher und Gutscheine überreicht.

Hier zeigte sich erneut, dass eine gute und fundierte Ausbildung Früchte trägt. An dieser Stelle gebührt ein Dank den fachkundigen Ausbildern des Hauses und im Koch-Beruf insbesondere an Herrn Dirk Wieczorek, der seit Jahren die Küchen-Azubis auf die Wettbewerbe und Abschlussprüfungen vorbereitet und vor allem beim mehrfachen Probekochen die jungen Leute unterstützt.

Mit den Auszubildenden freute sich neben Hoteldirektor Steffen Melzow (zweiter von links), Personalleiterin Birgit Müller-Leersch (links), Küchenchef Jörg Münsterberg sowie das gesamte Team vom Seehotel Maria Laach über die erreichten Platzierungen.