

Tätigkeitsbericht 2019

1. Grundlagen der Stiftung

Vom DEHOGA Thüringen e.V. und dem Erfurter Gastro Bildung GmbH (ergab) wurde im Jahre 2008 die Stiftung für gastronomische und touristische Bildung gegründet.

Im Thüringer Stiftungsverzeichnis unter der Nummer 925 eingetragen, ist sie eine anerkannte gemeinnützige Stiftung bürgerlichen Rechts.

Ziele und Aufgaben der Stiftung:

Stiftungszweck ist die Förderung der gastronomischen und touristischen Bildung, die Förderung der Kochkunst und der Ess- und Tafelkultur sowie die Förderung der Berufsausbildung.

Die Stiftung hat seit ihrer Gründung 2008 bis ins Jahr 2019 einige nennenswerte Aktivitäten umsetzen können. Dazu gehören:

- Förderung und Coaching leistungsstarker Auszubildenden aus den HOGA-Berufen
- Durchführung der Thüringer Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen
- Vorbereitung der Jugendlichen auf die Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen
- Auszeichnung der Berufsbesten Auszubildenden der Systemgastronomie in Thüringen
- neue Konzeptionierung der Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen
- Werbung Branchennachwuchs für das Gastgewerbe
- Realisierung von Jugendweiheseminaren

Der Vorstand der Stiftung bestand im Jahr 2019 aus zwei Personen, zum einen durch Gudrun Münnich, sowie Mark A. Kühnelt als Präsident des DEHOGA Thüringen e.V.

Die Stiftung hat einen Beirat. Die Beiratsmitglieder waren im Jahre 2019 folgende Personen:

- Falk Neubeck vom Familotel Wurzbach
- Thomas Günther von der Kaisersaal Erfurt GmbH
- Peter Henzel vom Hotel Sächsischer Hof in Meiningen.

Bevollmächtigter der Stiftung für gastronomische und touristische Bildung ist der Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Thüringen e.V., Dirk Ellinger.

Die Stiftung hat keine Mitarbeiter, sie erbringt ihre Leistungen ausschließlich mit Hilfe der ehrenamtlichen Tätigkeiten der Mitarbeiter im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM, sowie der vorbenannten ehrenamtlich tätigen Personen in den Stiftungsgremien.

2. Thüringer Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen

Die Organisation und Koordinierung der Thüringer Jugendmeisterschaften sowie die Vorbereitung auf die Deutschen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe steht im Mittelpunkt der Tätigkeit der Stiftung für gastronomischen und touristischen Bildung.

Insgesamt 30 Auszubildende aus sechs Nationen traten in den drei Berufsgruppen der gastgewerblichen Ausbildungsberufe zu den Thüringer Jugendmeisterschaften an. Zu Beginn des Tages absolvierten sie die Theorieaufgaben. Nach Auswertung dieser kamen jeweils die besten Sechs jeder Berufsgruppe weiter und zeigten ihr Können bei den Praxisaufgaben. Dabei hatten die Nachwuchsköche die Aufgabe aus einem vorgegebenen Warenkorb unter anderem gefüllt mit Forelle, Spargel, Avocado und Erdbeeren ein 4-Gang-Menü für 8 Personen zusammenzustellen und zuzubereiten. Punkte von der Jury gab es nicht nur auf Geschmack, Kreativität und Präsentation des Menüs, bewertet wurden auch Sauberkeit, Zeiteinteilung, Rohstoffverarbeitung und Arbeitstechniken.

Den ersten Platz bei den angehenden Köchen holte sich Paula Graubner aus dem Hotel Krämerbrücke in Erfurt. Silber und Bronze gingen an Jonathan Wöllner vom Landgrafen Restaurant in Jena und Rita Lumaj aus dem Hotel Tanne in Ilmenau.

Wie wird ein Plattfisch fachgerecht am Gast filetiert? Welche Zutaten gehören in einen Whisky sour? Diese und andere Aufgaben galt es für die künftigen Restaurantfachleute neben dem Eindecken einer Festtafel und dem Service am Gast zu bewältigen.



Als Sieger überzeugte hier Tim Mainz aus dem Restaurant Alte Remise in Weimar. Auf Platz zwei und drei folgten Marco Seemann vom Michel Hotel Suhl und Ioannis Aidinidis vom Hotel am Schloß Apolda.

Bezugnehmend zum bevorstehenden Event BUGA 2021 in Erfurt hatten die Auszubildenden im Hotelfach eine Marketingaufgabe zu lösen. Darüber hinaus musste ein Tagungsraum kontrolliert werden. Handwerkliche Fähigkeiten zeigten dann die Teilnehmer beim Hemd bügeln und Knopf annähen. Beim Servieren des Festmenüs standen sie den Restaurantfachkräften tatkräftig zur Seite.

Meisterlich schaffte dies Claudia Zöllner vom Dorint Hotel am Goethepark in Weimar und erlangte den Sieg für den Ausbildungsbereich Hotelfach. Luise Quinque vom Hotel Elephant in Weimar schaffte es auf Platz zwei. Gefolgt von Felix Becher ebenfalls vom Dorint Hotel am Goethepark in Weimar auf dem dritten Platz.

Den Höhepunkt der Meisterschaften bildete nach dem kulinarischen Genuss die feierliche Siegerehrung vor den geladenen Gästen. Der Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Thüringen, Dirk Ellinger, überreichte gemeinsam mit den Juryvorsitzenden der Fachbereiche die Urkunden und attraktive Sach- und Geldpreise an die Teilnehmer und gratulierte den Auszubildenden zu ihren hervorragenden Leistungen.

In seiner Ansprache hob Dirk Ellinger die enorme Bedeutung einer fundierten und professionellen Berufsausbildung hervor: „Die Gästewünsche werden immer anspruchsvoller und damit steigen natürlich ebenfalls die Anforderungen an gut ausgebildetes Personal. Hinsichtlich des demographischen Wandels gilt es junge Menschen für die Branche zu begeistern und dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken“, verdeutlichte Ellinger.

Die frisch gekürten Thüringer Jugendmeister waren nominiert den Freistaat Thüringen auf nationaler Ebene bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen im Herbst zu vertreten.

Zum 40. Mal traten Deutschlands beste Auszubildende aus 17 DEHOGA-Landesverbänden bei den „Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen“ am letzten Oktoberwochenende 2019 im Steigenberger Grandhotel Petersberg, Bonn/Königswinter gegeneinander an.

Der Freistaat Thüringen wurde von den Landesmeistern Paula Graubner aus dem Hotel Krämerbrücke in Erfurt, Claudia Zöllner vom Dorint Hotel am Goethepark Weimar und Tim Mainz aus dem Restaurant Alte Remise, ebenfalls Weimar, erfolgreich vertreten. Bei hervorragenden Wettbewerbsbedingungen stellten unsere Thüringen-Vertreter ihr Können eindrucksvoll unter Beweis. Alle drei hatten sich bei den Thüringer Meisterschaften im Mai qualifiziert.

Im Ausbildungsbereich Hotelfach überzeugte Claudia Zöllner und erreichte einen meisterlichen 3. Platz.



Tim Mainz belegte im Bereich Restaurantfach den 15. Platz.

Bei den angehenden Köchen schaffte es Paula Graubner auf den 14. Platz.

Neben den schriftlichen Arbeiten und der Warenerkennung gehörten zu den Wettkampfaufgaben je nach Ausbildungsberuf das Zubereiten von Speisen, das Mixen von Cocktails, das Gestalten von Speisekarten, das Eindecken von Tafeln, das Erarbeiten von Konzepten oder das Führen von Rezeptions- und Verkaufsgesprächen. Das festliche Abendessen am Sonntag bildete den Höhepunkt des Wettbewerbs. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Vier-Gang-Menü für zehn Personen kreieren. Die Restaurant- und Hotelfachleute hatten dafür die Tische fachkundig eingedeckt und dekoriert. Sie begleiteten die Gäste durch den Abend und servierten gekonnt Speisen und Getränke.

„Die Ausbildung unseres Nachwuchses ist uns Herzensangelegenheit und Verpflichtung zugleich. Nur mit gut ausgebildeten Fachkräften ist es möglich, eine qualitativ hochwertige Dienstleistung zu erbringen.“

Wir gratulieren Claudia Zöllner herzlich zu ihrem überragenden Ergebnis, sie hat alle ihr gebotenen Möglichkeiten optimal genutzt. Mit großem Engagement ist sie im täglichen Geschäft, aber auch bei der Wettbewerbsvorbereitung dabei gewesen und hat sich den Erfolg hart erarbeitet. Wir sind stolz, junge #Hotelhelden wie Claudia Zöllner im Team zu haben.“ Freut sich Stefan Seiler, Hoteldirektor, Dorint Am Goethepark Weimar.



„Dass unsere Auszubildenden bei den Deutschen Meisterschaften so gut abgeschnitten haben, freut mich sehr. Dies bestätigt unsere Bemühungen, den gastgewerblichen Berufsnachwuchs in Thüringen bestmöglich zu fördern. Dem Engagement der Ausbildungsbetriebe, der Berufsschulen sowie den vielen ehrenamtlichen Akteuren, die besonders in der heißen Phase

der Vorbereitung den drei Thüringenmeistern zur Seite standen, gilt ebenso Dank und Anerkennung.“, freut sich DEHOGA-Thüringen-Präsident Mark A. Kühnelt über das erfolgreiche Wochenende.

3. Projekttag und Schulprojekte

Schon zur Tradition geworden ist der „Soziale Tag“ Erfurter Schulen. Ferner werden seit Jahren unterschiedlichste Schulprojekte mit Bezug zum Gastgewerbe oder zur Gesunden Erhaltung realisiert. Im Rahmen dieser Projekte betreuen die Mitarbeiter der im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM zusammenarbeitenden Partner die Schulen bei der Realisierung. Die Themen reichen dabei von gesunder Ernährung über Festveranstaltungen bis hin zum Thema Berufswahl Gastgewerbe.

Auch traditionell fanden vom 20. bis 23. Februar die Projekttag des Gutenberggymnasiums Erfurt wieder erfolgreich statt. An den 3 Tagen wurde in der Eventküche mit den Schülern gekocht, Fingerfood zubereitet und für den Tag der offenen Tür des Gymnasiums gebacken.

4. Kochen macht Schule – Schülerkochpokal

Um Wurzeln drehte sich im Thüringer Wettbewerb bei dem 22. Schülerkochpokal.

„BACK TO THE ROOTS! Rote Beete, Pastinake & Co. - Wurzelgemüse kreativ und lecker“ lautete das Motto im Jahr 2019. Das Wurzelgemüse musste Bestandteil von zwei



der drei zu servierenden Gänge sein. Darüber hinaus durften die Schülerköchinnen und -köche ihrer Fantasie und kulinarischen Experimentierfreude freien Lauf lassen: Wurzeln, verstanden als traditionelle Thüringer Küche oder als Kochkunst aus der jeweiligen Herkunftsregion der KöchInnen, als Essen, das es „bei uns zu Hause“ gibt, oder wo auch immer man sich verwurzelt fühlt.

Zehn Thüringer Schülerkochteams stellten sich der kulinarischen Herausforderung. Die Vorjahressieger, das Team „Herdgötter“ der Regelschule „Werner Seelenbinder“ Apolda, gingen erneut an den Start. Ebenso zum wiederholten Male stellten sich die „KGS Küchencrew“ der Herzog-Ernst-Schule Gotha, die „Leinefelder Lämmerschwänze“ der Konrad-Hentrich-Schule Leinefelde-Worbis und „Die Schülerköche“ der Petersbergschule Nordhausen dem Wettbewerb. Erstmals dabei waren das Team CASCHUKO der Regenbogenschule Altenburg, das „Team RS Weimar-Schöndorf“ und die „DicelApothekenKöche“ der Regelschule „Johannes Dicel“ Seebach. Auch das Evangelische Gymnasium Meiningen trat mit den „Sweet Cherries“ mit einem völlig neuen Team an. In Sondershausen setzten die „Foodies“ der Wezelschule Östertal auf Teamwork von Wettbewerbsneulingen und wettbewerbserfahrenen Schülerköchinnen. Die jüngsten TeilnehmerInnen am Wettbewerb kamen aus Mühlhausen, SchülerInnen der 5. Klasse der Regelschule am Forstberg.

Zusammgefunden haben die Schülerkochteams auf unterschiedlichen Wegen: im Hauswirtschaftsunterricht, in Koch- und Back-AGs oder beim Betreiben von hauseigenen Schülercafés an ihren Schulen. Die Frage, was sie am Kochen besonders mögen, beantworten die Schülerköchinnen und -köche unisono: die Möglichkeit kreativ zu sein und das Ausprobieren von Neuem. Einig sind sie sich auch darin, dass die Redeweise von den vielen Köchen, die den Brei verderben, Quatsch ist. Ganz im Gegenteil: Gerade das gemeinsame Tun - Schnibbeln, Rühren, Brutzeln und Essen natürlich – ist das, was am meisten Spaß macht.

Im April stellten die Schülerkochteams beim Probekochen mit Expertencoaching ihr Können erstmals öffentlich unter Beweis und hatten Gelegenheit, sich bei Kochprofi Mike Oertel, Vorsitzender des Bund der Köche Erfurt e.V., Tricks und Kniffe abzugucken. Hier stellte die Stiftung die Räumlichkeiten des DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUMs zur Verfügung.



Wie im Vorjahr sicherten sich die „Herdgötter“ der Regelschule „Werner Seelenbinder“ Apolda den Sieg.

Der Wettbewerb stand erneut unter der Schirmherrschaft von Thüringens Ministerin für Infrastruktur und Landwirtschaft Birgit Keller. Finanziell unterstützt wurden die Kochteams von Energieversorgern der jeweiligen Regionen.

5. Sonstiges

Im Jahr 2019 fanden, zwei Vorstands- und Beiratssitzungen statt. Darin wurden die aktuellen Themen beraten.

Auch im Jahr 2019 wird die Stiftung sich an der Umsetzung bewährter Projekte, als auch neuer Projekte beteiligen, um den Zielen der Förderung der Kochkunst und der Ess- und Tafelkultur sowie die Förderung der Berufsausbildung wieder etwas näher zu kommen.

Die Stiftung partizipierte wieder durch die Rahmenvertragspartner des DEHOGA Thüringen, da diese gebeten wurden sich finanziell, insbesondere an den Jugendmeisterschaften für die gastgewerblichen Berufe zu beteiligen.

Erfurt, 29.04.2020



Dirk Ellinger
Handlungsbevollmächtigter