

Jugendmeisterschaften: Sieger:innen gekürt Kunstwerke auf Tellern

Villingen-Schwenningen. Strahlende Gesichter nach hochkonzentrierter Anstrengung: 35 Auszubildende kurz vor dem Abschluss haben sich gestern und heute in der Landesberufsschule in Villingen-Schwenningen bei den 43. Baden-Württembergischen Jugendmeisterschaften in den Ausbildungsberufen des Hotel- und Gaststättengewerbes gemessen. Am heutigen Nachmittag wurden die Sieger:innen gekürt.

Dieses Jahr wetteiferten die Jugendlichen in fünf der sieben gastgewerblichen Ausbildungsberufe. Erstmals waren nur Teilnehmende der im Jahr 2022 neu geordneten Ausbildungsberufe dabei.

Die Jugendmeister:innen des baden-württembergischen Gastgewerbes 2025 sowie die Bestplatzierten der DEHOGA-Landesjugendmeisterschaften im Überblick:

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

1. Lilli Hermann, Gasthaus Rössle Elzach
2. Malte Stüber, Hotel Erbprinz in Ettlingen
3. Elisabeth Christ, Elztalhotel in Winden im Elztal

Köchinnen und Köche

1. Simon Kotscherowski, Gasthof Adler in Ratshausen
2. Simon Lott, Hotel Ritter Durbach
3. Sebastian Ruhe, Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal

Pressemitteilung

26. Juni 2025 • Seite 2

Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Baden-Württemberg e.V.
Augustenstr. 6 • 70178 Stuttgart
Tel. 0711 619880 • Fax 0711 6198846
hgf@dehogabw.de • www.dehogabw.de

Hotelfachleute

1. Carolin von Arend, Europa-Park in Rust
2. Aleksandra Kulbey, Fürstliches Golf-Resort Bad Waldsee
3. Lisa Schnitzler, Maritim Hotel Ulm

Fachleute für Systemgastronomie

1. Paula Mauser, McDonald's Michael Betzien Systemgastronomie in Stuttgart
2. Moritz Kohler, Beets & Roots Stuttgart
3. Verena Müller, Sausalitos Stuttgart

Kaufleute für Hotelmanagement

1. Cedric Laarmann, Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal
2. Amélie Kalt, Der Europäische Hof Heidelberg
3. Alexander Lehmann, Der Öschberghof in Donaueschingen

„Herzlichen Glückwunsch an die Siegerinnen und Sieger – und an alle anderen Teilnehmerinnen und Teilnehmer, die sich diesem anspruchsvollen Wettbewerb gestellt haben. Sie alle haben heute gewonnen“, sagte der Vorsitzende des DEHOGA Baden-Württemberg, Fritz Engelhardt. Er betonte, wie wichtig die Nachwuchskräfte für die Branche sind. „Die jungen Kolleginnen und Kollegen leben die Veränderungen unserer Branche, die für uns alte Hasen neu und vielleicht nicht immer ganz nachzuvollziehen sind. Sie lassen Neues zum alltäglichen Geschäft werden.“

Martin Bosch, Vorsitzender der Fachgruppe Berufsbildung beim DEHOGA Baden-Württemberg, sprach allen Teilnehmenden seine Anerkennung aus. „Wenn einer oder eine am Ende auch eine Nasenspitze voraus war: Ihr werdet alle Euren Weg gehen, denn Ihr seid mit diesem Wettbewerb die

26. Juni 2025 • Seite 4

Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Baden-Württemberg e.V.
Augustenstr. 6 • 70178 Stuttgart
Tel. 0711 619880 • Fax 0711 6198846
hgf@dehogabw.de • www.dehogabw.de

Extra-Meile gegangen.“

Deutsche Jugendmeisterschaften im Herbst

Die baden-württembergischen Jugendmeisterschaften des Gastgewerbes, ausgerichtet vom DEHOGA Baden-Württemberg, sind der größte Nachwuchswettbewerb für die gastgewerbliche Branche im Land; sie fanden dieses Jahr zum 43. Mal statt. Für die beste Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Lilli Hermann, den besten Koch Simon Kotscherowski sowie die beste Hotelfachfrau Carolin von Arend geht es im Herbst zu den Deutschen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe, wo die Besten aus 17 DEHOGA-Landesverbänden im Steigenberger Grandhotel Petersberg in Bonn/Königswinter gegeneinander antreten. In den vergangenen Jahren kamen die Gewinner:innen immer wieder aus Baden-Württemberg. Heute führen viele dieser ehemaligen baden-württembergischen Jugendmeister:innen namhafte Betriebe oder sind inzwischen gar Sterneköche.

Die beiden deutschen Jugendmeister von 2024, Restaurantfachmann Johannes Lauth und Hotelfachmann Linus Doufrain, waren bei den diesjährigen Jugendmeisterschaften wieder dabei – dieses Mal, um an der Seite der Jury mitzuwirken. Beide hatten sich dafür extra Urlaub genommen. „Für mich ist es nicht weniger spannend als im vergangenen Jahr“, sagte Lauth, der noch immer in seinem Ausbildungsbetrieb, dem Hotel Bareiss in Baiersbronn, tätig ist. Doufrain, inzwischen in einem Hotel in St. Moritz in der Schweiz angestellt, war vor dem Wettbewerb von einigen Teilnehmenden nach Tipps gefragt worden. „Ich habe ihnen gesagt, dass sie jederzeit auf ihr Auftreten achten sollen“, lautete sein wichtigster Ratschlag.

26. Juni 2025 • Seite 5

Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Baden-Württemberg e.V.
Augustenstr. 6 • 70178 Stuttgart
Tel. 0711 619880 • Fax 0711 6198846
hgf@dehogabw.de • www.dehogabw.de

Ablauf der Jugendmeisterschaften

Die Teilnehmenden der Jugendmeisterschaften werden auf Vorschlag ihrer Ausbildungsbetriebe oder ihrer Berufsschulen für die Meisterschaften nominiert. Sie befinden sich im dritten, ihrem letzten Ausbildungsjahr und sind höchstens 29 Jahre alt.

Die Anforderungen bei den Meisterschaften entsprechen denen einer Abschlussprüfung. Für die Meisterschafts-Endrunde in Villingen-Schwenningen hatten sich die Teilnehmenden bereits im Mai im Rahmen einer digitalen Theorieprüfung qualifiziert, die zeitgleich an den vier gastgewerblichen Landesberufsschulen in Bad Überkingen, Calw, Villingen-Schwenningen und Tettngang stattfand. Rund 60 Nachwuchskräfte waren in der Vorrunde dabei; 35 Teilnehmer:innen kamen in die Endrunde. Bewertet wurden die Leistungen von einer Jury, die sich aus Fachlehrer:innen der vier Landesberufsschulen für das Gastgewerbe sowie erfahrenen Praktiker:innen der baden-württembergischen Hotellerie und Gastronomie zusammensetzt.

Das Finale fand in Form praktischer Prüfungen statt. Dabei gab es bei dem traditionsreichen, aber eben auch traditionellen Berufswettbewerb in diesem Jahr ganz neue Aufgaben. So mussten die Fachleute für Systemgastronomie nicht nur einen vegetarischen Burger herstellen, sondern auch ein einminütiges Produktvideo für die sozialen Medien erstellen.

Die jungen Köchinnen und Köche bereiteten im praktischen Teil ein viergängiges Menü zu – Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang und Dessert – das sie aus einem Warenkorb

26. Juni 2025 • Seite 6

Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Baden-Württemberg e.V.
Augustenstr. 6 • 70178 Stuttgart
Tel. 0711 619880 • Fax 0711 6198846
hgf@dehogabw.de • www.dehogabw.de

selbst zusammenstellten. Das Motto des diesjährigen Wettbewerbs: „Zwischen See, Wald und Alb – die Genussregion nachhaltig erleben und genießen“. Neben mehr als 100 Wahlzutaten gehörten zu den Pflichtzutaten unter anderem Seesaibling, Reichenauer Salatgurke, Ziegenfrischkäse, Biohuhn, Wilder Brokkoli und Heidelbeere. Stephen Riedlinger, Juryvorsitzender für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin, war begeistert von den Teilnehmenden: „Das ist ein Niveau, wie ich es sonst bei Küchenmeistern sehe. Die bringen hier alle kleine Kunstwerke auf die Teller.“ Die Wettbewerbsmenüs wurden Ehrengästen serviert, wobei die teilnehmenden Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie unter den kritischen Augen der Jury den Service übernahmen.

Bestandteil der Wettbewerbs-Endrunde war außerdem die Warenerkennung. Dabei mussten die Teilnehmenden im Team 20 berufstypische Produkte, Gegenstände und Lebensmittel erkennen und korrekt bezeichnen. Das waren unter anderem Meerestiere, fachspezifische Werkzeuge wie Parmesanbrecher, Weinhebamme und Hummergabel, aber auch Gegenstände, die heute nicht mehr genutzt werden. So brachte der Imprinter, ein Drucker zur Abrechnung von Kreditkarten, die digitale Generation schwer ins Grübeln.

Der DEHOGA Baden-Württemberg dankt allen, die an der Ausrichtung der Landesjugendmeisterschaften mitgewirkt haben:

- den Teilnehmerinnen und Teilnehmern und ihren Ausbildungsbetrieben
- den beteiligten Lehrerinnen und Lehrern aller Landesberufsschulen sowie allen Jurymitgliedern und Helfern
- den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des DEHOGA-

26. Juni 2025 • Seite 7

Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Baden-Württemberg e.V.
Augustenstr. 6 • 70178 Stuttgart
Tel. 0711 619880 • Fax 0711 6198846
hgf@dehogabw.de • www.dehogabw.de

Berufsbildungs-Teams

- den Premiumpartnern Edeka Foodservice, Teinacher, Afri-Cola, Vaihinger sowie MEWA, der Hotelfachschule Heidelberg und der DEHOGA Akademie, die Sonderpreise zur Verfügung gestellt haben.

Mit 6.612 lag die Zahl Auszubildenden im Hotel- und Gaststättengewerbe in Baden-Württemberg zum Jahresende 2024 um 13,2 Prozent höher als ein Jahr zuvor. Für das neue, im September 2025 startende Ausbildungsjahr sind fast überall im Land noch freie Stellen in den fünf dreijährigen und den zwei zweijährigen gastgewerblichen Ausbildungsberufen zu besetzen. Informationen über Ausbildungs- und Karrierechancen im Hotel- und Gaststättengewerbe gibt's im Internet unter www.wir-gastfreunde.de

Fotos (6): MM-Studio (MM-Studio | Maximilian Schäfer und Maike Sander)

DEHOGA_Siegerbild_Jugendmeisterschaften2025

Die strahlenden Jugendmeister:innen (vordere Reihe v.l.): Koch Simon Kotscherowski (Gasthof Adler in Ratshausen), Fachfrau für Systemgastronomie Paula Mauser (McDonald's Michael Betzien Systemgastronomie in Stuttgart), Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Lilli Hermann (Gasthaus Rössle Elzach), Hotelfachfrau Carolin von Arend (Europa-Park in Rust) und Kaufmann für Hotelmanagement Cedric Laarmann (Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal). Mit ihnen freuen sich (hintere Reihe v.l.) Fritz Engelhardt, Vorsitzender des DEHOGA Baden-Württemberg; Martin Bosch, Vorsitzender Fachgruppe Berufsbildung DEHOGA Baden-Württemberg, und Heike Gehrung-

*Kauderer, stellv. Vorsitzende Fachgruppe Berufsbildung
DEHOGA Baden-Württemberg.*

DEHOGA_Gruppenbild_Jugendmeisterschaften2025

35 Auszubildende kurz vor dem Abschluss haben sich gestern und heute in der Landesberufsschule in Villingen-Schwenningen bei den 43. Baden-Württembergischen Jugendmeisterschaften in den Ausbildungsberufen des Hotel- und Gaststättengewerbes gemessen.

DEHOGA_Teamsieg_Jugendmeisterschaften2025

Die Köchinnen und Köche, Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie die Hotelfachleute stellten sich zusätzlich einem Teamwettbewerb. Den gewannen (v.l.) Koch Sebastian Ruhe (Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal), Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Lilli Hermann (Gasthaus Rössle Elzach) und Hotelfachmann Acep Supriatna (Lerch Genusswelten in Biberach).

DEHOGA_LilliHermann_Jugendmeisterschaften2025

Die beste Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Lilli Hermann (Gasthaus Rössle Elzach) bei der Blindverkostung von vier Spirituosen.

DEHOGA_SimonKotscherowski_Jugendmeisterschaften2025

Der beste Koch Simon Kotscherowski (Gasthof Adler in Ratshausen) bei der Zubereitung seines Menüs. Das Motto in diesem Jahr: „Zwischen See, Wald und Alb – die Genussregion nachhaltig erleben und genießen“.

Pressemitteilung

26. Juni 2025 • Seite 9

Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Baden-Württemberg e.V.
Augustenstr. 6 • 70178 Stuttgart
Tel. 0711 619880 • Fax 0711 6198846
hgf@dehogabw.de • www.dehogabw.de

26. Juni 2025 • Seite 10

Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Baden-Württemberg e.V.
Augustenstr. 6 • 70178 Stuttgart
Tel. 0711 619880 • Fax 0711 6198846
hgf@dehogabw.de • www.dehogabw.de

DEHOGA_CarolinvonArend_Jugendmeisterschaften2025

Die beste Hotelfachfrau Carolin von Arend (Europa-Park in Rust) im Greentalk: Wie funktioniert Nachhaltigkeit im täglichen Hotelbetrieb?

Kontakt für Rückfragen:

Natalie Butz | Leitung Kommunikation
DEHOGA Baden-Württemberg
Tel. (0711) 61988-41 | Mobil: 0155- 66233568
E-Mail: n.butz@dehogabw.de