

Gold für Miriam Felder

Mit Team deutsche Jugendmeisterschaft gewonnen

VON MARIA DÄUMLER

Höchste Lorbeeren für Miriam Felder aus Geschwand: Eine Gold - und eine Bronzemedaille hat die junge Restaurantfachfrau bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen geholt. Insgesamt landete das bayerische Team bei dem Wettbewerb in Königswinter auf dem ersten Platz.

GESCHWAND — „Die Nacht vor der Siegerehrung war einfach schrecklich“, erzählt die zierliche junge Frau, die ihre Ausbildung im Gourmetrestaurant „Zur Sudpfanne“ in Bayreuth im Sommer beendet hat. Die Spannung bis zur Bekanntgabe der Gewinner war schier unerträglich. An Schlaf kaum zu denken, obwohl da schon zwei Tage anstrengender Wettkampf hinter der 21-Jährigen lagen.

17 Teams mit 51 der besten Auszubildenden aus ganz Deutschland waren im Grandhotel Petersberg und Gästehaus der Bundesregierung in Königswinter bei Bonn zur Deutschen Jugendmeisterschaft angetreten, dessen Schirmherrschaft Bundespräsident Horst Köhler übernommen hatte. Gemeinsam mit Koch Manuel Numberger, Hotelfachfrau Katharina Müller, beide aus München, kämpfte Miriam Felder vor einer mit Experten aus dem Hotel- und Gaststättenverband besetzten Jury um den begehrten Titel. Wochenlang haben die drei zuvor immer wieder an ihren freien Tagen hart trainiert: gekocht, garniert, flambiert, tranchiert, dekoriert, serviert und arrangiert.

Geprüft wurden nun in Königswinter zunächst Einzelleistungen, aber vor allem auch die Teamarbeit. „Die ist im Restaurant- und Hotelbereich ganz wichtig“, erzählt Miriam. Nach einer schriftlichen Prüfung musste sie am Samstag zunächst einen Irish Coffee zubereiten, eine Tomatensuppe flambieren, eine Seezunge filetieren, und ein French-Dressing am Tisch zubereiten.

Danach hieß es Spirituosen allein am Geruch zu erkennen: Sieben von zehn Flüssigkeiten konnte die Geschwandnerin perfekt zuordnen, am Kirschwasser, Avena und Creme de Cacao scheiterte sie, was sie heute noch ein bisschen ärgert. Nachts feierten die Teams gemeinsam mit Betreuern und Trainern eine Party.

Sonntagvormittag war aber wieder höchste Konzentration gefragt: Tisch dekorieren und eindecken klingt zunächst nicht so schwierig — doch für alle Arbeitsgänge gibt es genaueste Vorgaben: Messer, Gabel, Löffel müssen zum Beispiel exakt in einer Reihe und einen Zentimeter von der unteren Tischkante entfernt liegen, sonst gibt es Punktabzug.

Dann hieß es zwei Cocktails mixen, Bier zapfen und gleichzeitig servieren. Schließlich musste Miriam noch ihr Talent bei einem Verkaufsgespräch unter Beweis stellen: Mit zwei Gästen für die geplante Hochzeit ein Menü zusammenstellen und den richtigen Wein dazu empfehlen.

Gala-Menü serviert

Am Abend dann servierte die 21-Jährige das vom Teamkollegen Manuel Numberger aus einem Warenkorb erstellte viergängige Gala-Menü für acht Personen. „An meinem Tisch saß sogar Herr Gallus, der Präsident des bayerischen Hotel- und Gaststättenverband.“ Das machte die Prüfung noch ein bisschen spannender. Bis gegen 22.30 Uhr habe sich das Essen hingezogen, erinnert sich die junge Restaurantfachfrau.

Dann war warten, warten, warten angesagt. „Ich war total aufgeregt und konnte kaum schlafen.“ Die Jury hat es sich offenkundig auch nicht einfach gemacht, erst um drei Uhr früh standen die Sieger fest. „Doch wir haben das Ergebnis erst am Montagvormittag erfahren“, erzählt Miriam.

Ausgesprochen festlich ging es bei der Siegerehrung zu: „Sogar die Nationalhymne wurde gespielt, als wir auf der Bühne standen.“ Dann kam der entscheidende Satz, auf den Miriam, Manuel und Kollegin Katharina innigst gehofft hatten: Die bayerische Mannschaft hat **Gold** für ihre hervorragende Teamleistung gewonnen. „Wir waren total glücklich und es sind sogar Tränen geflossen.“ Miriam Felder hat in den Einzeldisziplinen sogar noch mehr Medaillen abgeräumt: **Gold** für die praktische Arbeit und Bronze im Bereich Restaurantfachfrau. Neben den Urkunden und Medaillen erhielt sie noch 1000 Euro aus der Jürgen-&-KristinaDehn-Stiftung, Hamburg. Daneben darf sie mit ihrem Freund Michael ein Verwöhn-Wochenende in einem Maritim-Hotel verbringen, außerdem im Estrel-Hotel in Berlin übernachten und die Show „Stars in Concerts“ besuchen. Was macht die 21-Jährige aus Geschwand nun nach so vielen tollen Erfolgen? „Ich will künftig im Managementbereich im Restaurantoder Hotelgewerbe arbeiten“, verrät Miriam. Dort warten neue Herausforderungen auf sie, die sie sicherlich genauso erfolgreich meistern wird.



Stolz präsentiert die junge Restaurantfachfrau ihre Goldmedaille. F.: Schnackig

Powered by **TECNAVIA**

Copyright (c)2008 Verlag Nürnberger Presse, Ausgabe 07.11.2008