

Elf Köche, ein Fest – Freisprechung im Wallfahrtswirt Wemding

Wemding. Der große Saal des Wallfahrtswirts Wemding war am 17. Juli 2025 erfüllt von Stolz, Freude und einem Hauch von Lampenfieber: **Elf Jungköchinnen und -köche** erhielten im feierlichen Rahmen ihre Freisprechung und wurden offiziell in den Gesellenstand erhoben.

Die Veranstaltung zeigte einmal mehr wie lebendig und zukunftsorientiert die Gastronomie im Donau-Ries ist. Zahlreiche Gäste aus Politik, Wirtschaft und Bildung gaben den frischgebackenen Fachkräften ihre Glückwünsche mit auf den Weg.

Prominente Gratulanten und starke Botschaften

Besonders hochkarätig war die Liste der Ehrengäste:

- **Claudia Marb**, stellvertretende Landrätin Donau-Ries,
- **Johann Roßkopf**, der 2. Bürgermeister der Stadt Wemding,
- **Josef Stark**, 1. Vorsitzender BHG Dillingen,
- **Sepp Meyer**, 1. Vorsitzender BHG Donau-Ries,
- **Josef A. Meyer**, 1. Vorsitzender Club der Köche Donau-Ries e.V.,
- **Uli Großmann**, Ehrenvorsitzender Club der Köche Donau-Ries e.V.,
- **Matthias Hausmann**, Geschäftsstellenleiter der IHK Nordschwaben,
- sowie von schulischer Seite **Anja Behnke**, Rektorin der Beruflichen Schule Ludwig Bölkow Donauwörth, und **Nadine Bach**, Leiterin der Fachabteilung Gastronomie.

Auch die Fachlehrkräfte **Bianca Walter** und **Alexander van Barga**n sowie zahlreiche Ausbilder waren anwesend, um „ihre“ Jungköche zu feiern.

„Geht hinaus in die Welt – und kommt gestärkt zurück“

Der Abend wurde schwungvoll und humorvoll von **Sepp Meyer** moderiert. Er betonte die **hervorragenden Aufstiegs- und Karrierechancen** in der Gastronomie: „Heute steht euch die ganze Welt offen – nutzt eure Möglichkeiten!“

Josef Stark sprach von der großen Bedeutung der jungen Fachkräfte für die Zukunft der Branche. **Josef A. Meyer** gab einen Ratschlag mit auf den Weg, der vielen Anwesenden im Gedächtnis bleiben dürfte:

„Die weite Welt entdecken ist wichtig – aber die Heimat wird immer euer sicherer Hafen bleiben.“

Hans Roszkopf hob hervor, wie wertvoll das Kochhandwerk für die Gesellschaft sei, insbesondere für die **Verpflegung und Betreuung in Alten- und Pflegeheimen**.

Wertschätzung von Politik, Schule und Wirtschaft

Die stellvertretende Landrätin **Claudia Marb** würdigte die **Stärke und den Zusammenhalt der regionalen Gastronomie**. Auch **IHK-Vertreter Matthias Hausmann** war beeindruckt von der **Vielfalt der Betriebe in Nordschwaben**, in denen die jungen Gesellen ihre Ausbildung absolviert haben.

Von schulischer Seite gab es ebenfalls viel Lob:

Rektorin Anja Behnke sprach von der „spürbaren Freude und dem hohen Engagement“ während der Ausbildungszeit, während **Nadine Bach** den **Teamgeist und die individuellen Stärken** jedes einzelnen Gesellen hervorhob.

Elf junge Talente auf dem Sprung nach vorn

Mit der Freisprechung beginnt nun ein neuer Lebensabschnitt: Die elf jungen Frauen und Männer sind bereit, **kreative Ideen, handwerkliches Können und Leidenschaft** in ihren zukünftigen Küchenalltag zu tragen – ob in der heimischen Gastronomie oder auf kulinarischer Entdeckungsreise durch die Welt.

„Ihr seid jetzt Gesellen – aber euer Weg ist noch lange nicht zu Ende. Wir sind gespannt, wohin euch eure Leidenschaft führt!“, fasste Sepp Meyer zum Abschluss zusammen.