

# Guter Kochnachwuchs in der Region

## Freisprechungsfeier des BHG im Gasthaus zur Wallfahrt

Wemding (lind). In das Gasthaus „Zur Wallfahrt“ hatte der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband (BHG) am Donnerstag zur Freisprechungsfeier der Köche und Fachkräfte im Gastgewerbe geladen.

15 junge Männer und Frauen haben damit nun ihre Ausbildung als Koch/Köchin erfolgreich abgeschlossen, dazu noch zwei Fachpraktiker Küche. Sepp Meyer als Kreisvorsitzender des BHG erinnerte die jungen Leute an die guten Zukunftschancen in ihrem Beruf, herrsche doch gerade in der Gastronomie großer Fachkräftemangel. Die Gastronomiebranche selbst habe aber auch eine große Bandbreite an Berufsmöglichkeiten, vom kleinen Restaurant über Großküchen oder in der Lebensmittelproduktion gebe es hier viele unterschiedliche Tätigkeitsfelder. Wemdings Bürgermeister Dr. Martin Drexler erinnerte an den hohen Stellenwert der Gastronomie, besonders für Wemding, der „Hauptstadt der Gastronomie hier im Ries“; so Drexler. Auch



Die freigesprochenen Köche, Fachpraktiker Küche und Hotelfachfrauen vor dem Eingang zur Wallfahrtskirche Maria Brunnlein mit den Ehrengästen der Feier

Foto: Georg Lindner

stellv. Landrat Reinhold Bittner, IHK-Regionalgeschäftsführerin Bettina Kräußlich und Winfried Schiffelholz, Schulleiter der Berufsschule in Donauwörth, gratulierten den jungen Menschen zu ihrer erfolgreich abgeschlossenen Lehrzeit. Zum Abschluss forder-

te Meyer die Jungköche auf, sich stets weiterzubilden: Mit Niedrigtemperaturkochen und anderen Trends kämen ständig neue Technologien zum Einsatz.

„Machen Sie gesunde Ernährung zu Ihrem Hauptthema“, forderte auch Uli Großmann vom

Club der Köche. Eine besondere Ehrung gab es für Nikolas Eden (Zum Storchennest, Dillingen), Lukas Zwar (Wengers Brettl, Nördlingen) und Anna Degen (Seebauer Hotel, Wemding), die die drei Besten der diesjährigen Prüfung waren.