

## DEHOGA-Dinner-Challenge: Sachsens beste Nachwuchsgastgeber ausgezeichnet

**Dresden, 03. Februar 2022** – Wer schafft es, mit 100 Euro Warenwert seine Gäste zu verzaubern? Am Donnerstag wurden im The Westin Hotel Leipzig die Gewinner der ersten Azubi-Christmas-Dinner-Challenge gekürt. Die 15 Preisträger kommen aus der Sächsischen Schweiz, dem Erzgebirge, der Oberlausitz, dem Vogtland und den Städten Dresden, Leipzig und Zwickau. Veranstaltet wurde der Wettbewerb vom Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Sachsen zusammen mit den sächsischen Industrie- und Handelskammern, den sächsischen Köchevereinen und dem Großhändler Metro. 80 Auszubildende beteiligten sich.

„Der Wettbewerb hat eindrucksvoll gezeigt, mit welcher Leidenschaft und Hingabe unsere Nachwuchskräfte in Sachsen ihren Beruf erlernen“, sagt Axel Klein, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Sachsen e.V.

Motivation, Förderung und Branchenbindung in einer für Auszubildende besonders herausfordernden Zeit: Darum ging es dem Verband mit der Aktion. Den Teilnehmern wurde im Dezember – mitten im Gastrolockdown in Sachsen – die Aufgabe gestellt, Familie oder Freunde mit einem weihnachtlichen Drei-Gänge-Menü oder mit einer Weinverkostung zu verwöhnen und alles, von der Vorbereitung über die Zubereitung bis zum Servieren, auf Video festzuhalten. Dafür erhielt jeder Teilnehmer einen Metro-Warengutschein im Wert von 100 Euro.

„Dabei waren Kreativität und Spontanität gefragt“, sagt Axel Klein, „denn die Ausbildungsbetriebe waren zum Großteil geschlossen oder nur eingeschränkt geöffnet. So mussten die heimische Küche und das Wohnzimmer kurzerhand zum Restaurant umfunktioniert werden.“

Eine Fachjury bewertete die eingereichten Filmbeiträge. Neben der Zubereitung und Anrichteweise der Teller, spielten auch Kalkulation, Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit eine Rolle bei der Punktevergabe.

Den ersten Platz in der Kategorie Menü belegte Arno Findeisen vom Landhotel Zum Erbgericht in Heeslicht. Als Sieger in der Kategorie Wein ging Maurice Lindemann vom Romantik Hotel Deutsches Haus in Pirna hervor. Weitere Platzierungen erreichten in der Kategorie Menü Llean Baldauf vom Hotel Saigerhütte im Erzgebirge (2. Platz) und Helena Lüdke vom Hotel Gewandhaus Dresden (3. Platz). In der Kategorie Wein Enia Werchan vom Hotel Pullman Dresden (2. Platz) und Anna Wagner vom Hotel Saigerhütte im Erzgebirge (3. Platz).

Sonderpreise gab es für das beste vegane Menü, das beste Video in beiden Kategorien, die beste Teamleistung, die kreativste Leistung, die beste Zusatzaufgabe, die beste Leistung unter den Auszubildenden im ersten Lehrjahr und einen für ein neu interpretiertes Menü. ■

**Herausgeber:**

DEHOGA Hotel- und Gaststättenverband Sachsen e.V. (DEHOGA Sachsen e.V.)  
Tharandter Straße 5  
01159 Dresden

**Pressekontakt DEHOGA:**

Axel Klein, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Sachsen  
Telefon: 0351 428 9510  
Mobil: 0174 4272789  
E-Mail: [klein@dehoga-sachsen.de](mailto:klein@dehoga-sachsen.de)

**Über DEHOGA Sachsen:**

Der Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Sachsen) ist die Berufsorganisation des Gastgewerbes in Sachsen. Er vertritt die Interessen der verschiedenen Betriebstypen in Gastronomie und Hotellerie. Als moderner Branchenverband setzt sich der DEHOGA für die Verbesserung der gewerbepolitischen Interessen sowie für eine zukunftsweisende Wirtschaftspolitik ein. Zudem ist der Verband kompetenter Gesprächs- und Verhandlungspartner gegenüber Politik und Wirtschaft. Sein Ziel ist, Gegenwart und Zukunft des Gastgewerbes zu sichern, die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen für das Gastgewerbe weiter zu verbessern und dessen Ansehen zu fördern. [www.dehoga-sachsen.de](http://www.dehoga-sachsen.de)