

Strahlende Sieger beim WASGAU C+C-Cup 2025

WASGAU C+C Großhandel und Berufsbildende Schule Technik II Ludwigshafen küren angehende Köche und Service-Fachkräfte in 23. Auflage des traditionsreichen Gastronomie-Wettbewerbs für Auszubildende in Hotels und Restaurants aus der Region Rheinland-Pfalz/Saarland

Pirmasens und Ludwigshafen, 21. Januar 2025. „Congratulazioni!“ den glücklichen Gewinnern des WASGAU C+C-Cup 2025! Unter dem Motto „Me(a)t Italy“ hat am gestrigen 20. Januar die nunmehr 23. Auflage des Gastronomie-Wettbewerbs stattgefunden, den die WASGAU C+C Großhandel GmbH gemeinsam mit der Berufsbildenden Schule (BBS) Technik II Ludwigshafen ausrichtet. Bewertet von einer fachkundigen Jury messen sich dabei alljährlich in einer anspruchsvollen praktischen Prüfung in den professionell ausgestatteten Räumen der BBS insgesamt 20 Auszubildende zum Koch bzw. zur Restaurant- und Hotelfachkraft im 2. und 3. Lehrjahr aus Hotels und Restaurants in der Region Rheinland-Pfalz/Saarland; jahrgangsübergreifend werden dabei Teams gebildet, die sich gegenseitig unterstützen. An der vorab durchgeführten theoretischen Prüfung hatten dieses Mal 52 Auszubildende teilgenommen, von denen wieder die besten 20 in die Endrunde gekommen sind.

In der Kategorie Küche siegten in diesem Jahr Marie Rieger, Gutshof Bauer's Stuben/Veningen (2. Ausbildungsjahr), und Thorsten Eymann, Mühle am Schlossberg/Wartenberg-Rohrbach (3. Ausbildungsjahr), mit der Zubereitung eines vom italienischen Motto inspirierten kreativen Fünf-Gänge-Menüs, das analog zu branchentypischen Anforderungen innerhalb von viereinhalb Stunden vorzubereiten und anzurichten war. Der 1. Platz in der Kategorie Service ging an Isabel Wijaya, Country life von Boch-Galhau GmbH/Überherrn (2. Ausbildungsjahr), und Louisa Damer, Hotel & Restaurant Parkschenke Simon/Nonnweiler (3. Ausbildungsjahr): Sie lösten souverän die Aufgabe, Stehtische zu dekorieren und einen Cocktail zu kreieren sowie außerdem einen Gasttisch für vier Personen ansprechend einzudecken und nachfolgend einen reibungslosen und kompetenten Service zu leisten.

Über Platz 2 in der Küche freuten sich Hendrik Persch, Country life von Boch-Galhau GmbH/Überherrn (2. Ausbildungsjahr), und Kristian Laven, Arens Hotel 327m NN/St. Martin (3. Ausbildungsjahr), Silber im Service erzielten Marie Bügner, Mühle am

Schlossberg/Wartenberg-Rohrbach (2. Ausbildungsjahr), und Susanne Barbara Brischler, Hotel René Bohn/Ludwigshafen (3. Ausbildungsjahr). Den 3. Platz in der Küche erreichten Leonie Scherer, Country life von Boch-Galhau GmbH/Überherrn (2. Ausbildungsjahr), und Alexandra Goldstein, Waldhaus Wilhelm/Maikammer (3. Ausbildungsjahr), im Service überzeugten Lisette Wittek (2. Ausbildungsjahr) und Willi Winter (3. Ausbildungsjahr), beide vom Hotel René Bohn/Ludwigshafen, als Drittplatzierte. Viertplatzierte in der Küche waren Paul Fuchs, Kaisergarten Hotel & Spa/Deidesheim (2. Ausbildungsjahr), Lena Benning, Country life von Boch-Galhau GmbH/Überherrn (3. Ausbildungsjahr), Samuel Kirstein, Leopold Restaurant/Deidesheim (2. Ausbildungsjahr), und Lilli Krück, Weingut von Winning/Deidesheim (3. Ausbildungsjahr). Im Service teilten sich Karina Pink, Hotel Rosengarten Zweibrücken (2. Ausbildungsjahr), Paul Säftel, Hotel René Bohn/Ludwigshafen (3. Ausbildungsjahr), Isabell Sehrt, Landhotel zum Schwanen/Osthofen (2. Ausbildungsjahr), und Raphaela von Bölzig, Ketschauer Hof/Deidesheim (3. Ausbildungsjahr), den 4. Platz.

Für alle Teilnehmer gab es wertvolle Sachpreise, für die Sieger beispielsweise ein iPhone sowie Reisegutscheine. Darüber hinaus profitieren sie von der Möglichkeit, vor Ort ins Gespräch mit erfahrenen Profis kommen zu können und entsprechende Kontakte zu knüpfen für ihren weiteren Karriereweg.

„Jedes Jahr aufs Neue sind wir positiv davon überrascht, mit wie viel Können, Eifer und Kreativität die Auszubildenden beim WASGAU C+C-Cup ans Werk gehen – einmal mehr gratulieren wir den stolzen Gewinnern ganz herzlich und natürlich auch den Teilnehmern, die es zwar nicht aufs Treppchen geschafft, aber trotzdem alles gegeben haben. Dieser Wettbewerb zeigt klar auf, wie entscheidend gut ausgebildete Fachkräfte in der Gastronomie sind, die sich nach wie vor enormen Herausforderungen zu stellen hat. Umso wichtiger ist es für WASGAU als Ausbildungsunternehmen und langjährigem Partner der gastronomischen Betriebe in der Region, dem hochtalentierten Nachwuchs die Gelegenheit zur Teilnahme an diesem ganz besonderen ‘Kräftemessen’ zu geben – und wieder einmal haben alle unsere Erwartungen übertroffen. Unsere besten Wünsche gehen an sie für ihre Zukunft in diesem schönen und traditionsreichen Berufsfeld“, zeigt sich Peter Scharf, Vorstand WASGAU, begeistert über die diesjährige Veranstaltung.

Hintergrundinformationen zu WASGAU Produktions & Handels AG

Die WASGAU Produktions & Handels AG mit Sitz im westpfälzischen Pirmasens zählt zu den wenigen selbstständigen Lebensmittel-Handelsunternehmen in Deutschland. Die Märkte und Geschäfte finden sich mit regionalem Schwerpunkt in Rheinland-Pfalz und dem Saarland. Den Kern der Handelstätigkeit bilden über 70 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 400 und 3.200 Quadratmetern; daneben betreibt WASGAU sechs Cash+Carry-Betriebe als Partner für Gastronomie und Großverbraucher. Über 85 Prozent des Umsatzes werden innerhalb dieser Vertriebslinien erzielt. Die konzerneigene WASGAU Metzgerei und WASGAU Bäckerei versorgen die Märkte und Geschäfte mit Fleisch- und Wurstwaren sowie mit Backwaren und Konditorei-Erzeugnissen. Der Anteil der Frische-Warengruppen am Gesamtsortiment beträgt etwa 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau.de> erhältlich.

20250121_was

Begleitendes Bildmaterial:



WASGAU C+C-Cup 2025: Die Sieger der Kategorie Service (v.l.n.r.)

Louisa Damer (3. Lehrjahr), Isabel Wijaya (2. Lehrjahr), Marie Bügner (2. Lehrjahr), Susanne Barbara Brischler (3. Lehrjahr), Lisette Wittek (2. Lehrjahr), Willi Winter (3. Lehrjahr)

Foto: WASGAU AG



WASGAU C+C-Cup 2025: Die Sieger der Kategorie Küche (v.l.n.r.)

Thorsten Eymann (3. Lehrjahr), Leonie Scherer (2. Lehrjahr), Hendrik Persch (2. Lehrjahr), Marie Rieger (2. Lehrjahr), Kristian Laven (3. Lehrjahr), Alexandra Goldstein (3. Lehrjahr)

Foto: WASGAU AG

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20250121_was]

Weitere Informationen:

WASGAU Produktions & Handels AG
Isolde Woll
Blocksbergstraße 183
D-66955 Pirmasens
Telefon: +49 6331 558-281
Telefax: +49 6331 558-999-281
presse@wasgau-ag.de
<https://wasgau-ag.de>

Ansprechpartner für die Presse:

ars publicandi GmbH
Martina Overmann
Schulstraße 28
D-66976 Rodalben
Telefon: +49 6331 5543-13
Telefax: +49 6331 5543-43
MOvermann@ars-pr.de
<https://ars-pr.de>