



Pressemitteilung

Ausgezeichneter Nachwuchs am SCHLOSS Fleesensee Mehrere Top-Platzierungen bei Regionalmeisterschaften

- Mehrere Auszubildende vom SCHLOSS Fleesensee unter den Besten der Region
- Erfolgreiche Teilnahme an den 29. Regionalen Jugendmeisterschaften der IHK Neubrandenburg
- Qualifikation für die Landesjugendmeisterschaft im April

Fleesensee, 05.03.2026 – Zwei Tage voller Spannung, Präzision und echter Leidenschaft für das Gastgewerbe: Bei den 29. Regionalen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen im Bereich der Industrie- und Handelskammer Neubrandenburg für das östliche Mecklenburg-Vorpommern stellten zwölf der besten Auszubildenden der Region ihr Können eindrucksvoll unter Beweis. Im Inselhof Vineta in Zempin (Insel Usedom) kämpften sie um die begehrten Spitzenplätze und erzielten dabei starke Ergebnisse für die Müritz-Region sowie das SCHLOSS Fleesensee.

In Zempin startete der Wettbewerb mit einem theoretischen Prüfungsteil sowie einer Warenerkennung, bei der berufsspezifische Produkte und Arbeitsmittel identifiziert werden mussten. Am zweiten Tag folgten umfangreiche praktische Aufgaben: Die angehenden Köchinnen und Köche bereiteten ein Vier-Gänge-Menü für zehn Personen nach einem vorgegebenen Warenkorb zu. Die Fachfrauen und -männer für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie gestalteten eine Festtafel, deckten diese fachgerecht ein und verantworteten den Speisen- und Getränkeservice. Die Hotelfachleute übernahmen unter anderem Aufgaben aus den Bereichen Marketing, Veranstaltungsplanung sowie Reklamations- und Beschwerdemanagement.

Zu den ersten Gratulanten gehörte Gastgeber und IHK-Präsident Krister Hennige, zugleich DEHOGA-Regionalvorsitzender Ostvorpommern: „Wer heute hier angetreten ist, hat nicht nur Können gezeigt, sondern vor allem Herz, Mut und Leidenschaft für unser Gastgewerbe. Alle Teilnehmer haben dazu beigetragen, Tradition lebendig zu halten und Zukunft mutig zu gestalten. Egal, wer am Ende ausgezeichnet wurde – sie alle sind ein Gewinn für unsere Region und unsere Branche.“

Auch im SCHLOSS Fleesensee ist die Freude groß. Gold- & Bronze-Platzierungen gingen an die Auszubildenden der Fleesensee Schlosshotel GmbH: Anika Kühn, Patrick Decker und Magnus Martius. Darüber hinaus freut man sich am Standort ebenso über den Erfolg von Carlotta Brandt (Fleesensee Betriebsgesellschaft mbH, Göhren-Lebbin), die vom benachbarten Robinson Fleesensee ebenfalls Gold

Fleesensee Schlosshotel GmbH | Tannenweg 1 | 17213 Göhren-Lebbin

Betriebsstätte: SCHLOSS Fleesensee | Schlossstraße 1 | 17213 Göhren-Lebbin
+49 (0) 39932 80 100 | schlosshotel@fleesensee.de | schlosshotel-fleesensee.com

Presseanfragen an: Five E Group | +49 (0) 39932 80 10 31 84 | presse@five-e-group.com



an den Fleesensee holen konnte, was ein starkes Zeichen für die hohe Ausbildungsqualität in dem gesamten Resort ist.

Mario Reincke, Geschäftsführer der Five E Group (Fleesensee Holding GmbH), würdigt die Leistungen des Nachwuchses: „Unsere Auszubildenden haben mit beeindruckender Professionalität, Kreativität und Teamgeist überzeugt. Solche Wettbewerbe verlangen nicht nur fachliches Können, sondern auch Nervenstärke und Leidenschaft – und genau das haben unsere Talente eindrucksvoll bewiesen. Wir sind außerordentlich stolz auf diese Leistung und sehen darin eine Bestätigung unseres hohen Ausbildungsanspruchs.“

Die Sieger und Platzierten der 29. Regionalen Jugendmeisterschaften

Köche

- Anika Kühn, Fleesensee Schlosshotel GmbH, Göhren-Lebbin
- Amy Karstens, Eigentum + Freizeit Heringsdorf GmbH & Co. KG („Hotel Upstalsboom“), Ostseebad Heringsdorf
- Leni Tews, Volkssolidarität Nordost e. V., Anklam
- Lysann Wagner, arcona Ostseehotels und Appartements GmbH („Hotel Kaiserhof Heringsdorf“), Ostseebad Heringsdorf

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

- Patrick Decker, Fleesensee Schlosshotel GmbH, Göhren-Lebbin
- Marlene Kolloge, Natürlich Büttners, Greifswald
- Mia-Julie Hannemann, Strandhotel Ostseeblick GmbH & Co. KG, Ostseebad Heringsdorf
- Josephine Lehmann, Marco Gillmeister Enterprises, Neubrandenburg

Hotelfachleute

- Carlotta Brandt, Fleesensee Betriebsgesellschaft mbH, Göhren-Lebbin
- Ylva-Emely Langhans, Hotel Amsee GmbH, Waren (Müritze)
- Magnus Martius, Fleesensee Schlosshotel GmbH, Göhren-Lebbin
- Yna Gaciuki, Hotel Bornmühle GmbH und Co. KG, Groß Nemerow

Die jeweils zwei Besten jeder Berufsgruppe vertreten die Region bei den Landesjugendmeisterschaften am 14. und 15. April im Hotel Schlossgut Groß Schwansee in der Gemeinde Kalkhorst (Landkreis Nordwestmecklenburg).

Fleesensee Schlosshotel GmbH | Tannenweg 1 | 17213 Göhren-Lebbin

Betriebsstätte: SCHLOSS Fleesensee | Schlossstraße 1 | 17213 Göhren-Lebbin
+49 (0) 39932 80 100 | schlosshotel@fleesensee.de | schlosshotel-fleesensee.com

Presseanfragen an: Five E Group | +49 (0) 39932 80 10 31 84 | presse@five-e-group.com



Über das SCHLOSS Fleesensee

Das SCHLOSS Fleesensee verbindet historischen Charme mit modernem Komfort und liegt eingebettet in die unberührte Natur der Mecklenburgischen Seenplatte. Das Hotel bietet nicht nur luxuriöse Unterkünfte, sondern auch ein umfassendes Angebot an Wellness, Golf und gehobener Gastronomie. Zahlreiche Events wie der Flanierball, exklusive Weinverkostungen und Gourmet-Dinners machen das SCHLOSS zu einem ganzjährigen Highlight für Genießer. Frische Zutaten aus der Landwirtschaft Fleesensee garantieren höchste Qualität und unvergleichliche Geschmackserlebnisse – ein Ort, der seine Gäste in eine Welt des Wohlfühlens und Genießens entführt. Das SCHLOSS Fleesensee ist Teil der Five E Group (Fleesensee Holding GmbH).

Pressekontakt:

LOTTMANN Communications

Esra Tugci | PR Managerin

Schirmerstr. 80 | 40211 Düsseldorf

t: +49 (0) 157 8192 0882 | m: et@lottmann-communications.de | w: www.lottmann-communications.de

Fleesensee Schlosshotel GmbH | Tannenweg 1 | 17213 Göhren-Lebbin

Betriebsstätte: SCHLOSS Fleesensee | Schlossstraße 1 | 17213 Göhren-Lebbin

+49 (0) 39932 80 100 | schlosshotel@fleesensee.de | schlosshotel-fleesensee.com

Presseanfragen an: Five E Group | +49 (0) 39932 80 10 31 84 | presse@five-e-group.com