

WASGAU C+C-Cup 2026 prämiiert den Nachwuchs

- **WASGAU C+C Großhandel und Berufsbildende Schule Technik II Ludwigshafen bieten angehenden Köchen und Service-Fachkräften verschiedener Ausbildungsjahre den direkten Leistungsvergleich**
- **Auszubildende von Hotels und Restaurants aus der Region Rheinland-Pfalz/Saarland messen sich in der bereits 24. Auflage des traditionsreichen Gastronomie-Wettbewerbs**

Pirmasens und Ludwigshafen, 27. Januar 2026. Schon während der Ausbildung erfahren, wo man steht, und sich auf Augenhöhe miteinander messen können: Beim WASGAU C+C-Cup, den die WASGAU C+C Großhandel GmbH gemeinsam mit der Berufsbildenden Schule (BBS) Technik II Ludwigshafen seit vielen Jahren ausrichtet, können sich Azubis im Wettbewerb beweisen, damit ihre Ausbildung selbstbewusster gestalten und später auch sicherer ins Berufsleben einsteigen. Unter dem Motto „Gegensätze ziehen sich an“ hat am 26. Januar 2026 die bereits 24. Auflage des traditionsreichen Gastronomie-Wettbewerbs stattgefunden. Daran teil nahmen rund 170 Auszubildende zum Koch bzw. zur Restaurant- und Hotelfachkraft im 2. und 3. Lehrjahr aus Hotels und Restaurants in der Region Rheinland-Pfalz/Saarland. Wie jedes Jahr haben sich nach einer vorab durchgeführten theoretischen Prüfung wieder die 20 Besten für die Endrunde qualifiziert. Diese traten in jahrgangsübergreifenden Teams an und stellten vor einer fachkundigen Jury ihr Können in einer anspruchsvollen praktischen Prüfung unter Beweis. Der Contest fand erneut in den professionell ausgestatteten Räumen der BBS Ludwigshafen statt.

In der Kategorie Küche siegten in diesem Jahr Markos Loutsas, Gaststätte Mühlengrund/Heuchelheim-Klingen (2. Ausbildungsjahr), und Jan-Philipp Mohrmann, BASF Gesellschaftshaus/Ludwigshafen (3. Ausbildungsjahr), mit der Zubereitung eines vom 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 Alina Heinrich, Romantikhôtel Landschloss Fasanerie/Zweibrücken (2. Ausbildungsjahr), und Lea Bach, Parkhotel Weiskirchen/Weiskirchen (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 Robin Ross, Hotel-Restaurant Kunz/Pirmasens (2. Ausbildungsjahr), und Hellon Latimer Andriamiharivola, Victors Seehotel Weingärtner/Bosen (3. Ausbildungsjahr), Silber im Service erzielten Xenia Vöhringer, Ketschauer Hof/Deidesheim (2. Ausbildungsjahr), und Amelie Hubersperger, Landhotel Mühle am Schlossberg/Wartenberg-Rohrbach (3. Ausbildungsjahr). Den 3. Platz in der Küche erreichten Leon Kunz, BASF Gesellschaftshaus/Ludwigshafen (2. Ausbildungsjahr), und Emma Eck, Grafen von de Leyen GbR/Burrweiler (3. Ausbildungsjahr). Als Drittplatzierte im Service überzeugten Simon Mazza, Hotel Restaurant Klostermühle/Münchweiler a.d. Alsenz (2. Ausbildungsjahr) und Lisette Wittek, Hotel René Bohn/Ludwigshafen (3. Ausbildungsjahr).

Jan-Philipp Mohrmann und Markos Loutsas erhielten zusätzlich den Sonderpreis vom Verband der Köche Deutschlands e. V. Beide dürfen nun am hessischen Jugendcamp teilnehmen, einer jährlich stattfindenden, mehrtägigen Weiterbildungsveranstaltung für Auszubildende im Kochberuf.

Beim WASGAU C+C-Cup 2026 dabei zu sein, lohnte sich für alle. So gab es für jeden Teilnehmer wertvolle Sachpreise, für die Sieger etwa ein iPhone sowie Reisegutscheine. Vor allem aber konnten sie vor Ort mit erfahrenen Profis ins Gespräch kommen und wertvolle Kontakte für ihre berufliche Karriere knüpfen.

„Es ist absolut bemerkenswert, wie viel Power, Kreativität und Leidenschaft die Auszubildenden bei unserem WASGAU C+C-Cup auch in diesem Jahr wieder gezeigt haben – man könnte fast glauben, sie stünden schon mitten drin im Berufsleben“, freut sich Peter Scharf, Vorstand der WASGAU Produktions & Handels AG und zugleich Geschäftsführer der WASGAU C+C Großhandel GmbH. „Herzlichen Glückwunsch an die Gewinner und damit meine ich ausdrücklich nicht nur die Erstplatzierten. Denn auch wer heute bildlich gesprochen nicht aufs Treppchen gekommen ist, gehört zu den Gewinnern. Ihre Auftritte haben unsere Fachjury tief beeindruckt und uns allen gezeigt, was Lernbereitschaft, Engagement und Begeisterung für den erlernten Beruf zu Tage bringen können. Mehr als das hat sich heute jeder von Ihnen selbst bewiesen, was ihn ihm steckt, und dass er sich den teils sehr großen Herausforderungen stellen kann, die es im Berufsleben immer wieder zu bewältigen gilt. Im Namen von WASGAU als Ausbildungsbetrieb und langjährigem Partner der gastronomischen Betriebe in der Region ist es mir eine besondere Freude, Ihnen sagen zu dürfen: Sie alle haben Ihre Sache sehr gut gemacht!“

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 fünf Cash+Carry-Betriebe als Partner für Gastronomie und Großverbraucher. 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.

20260127_was

Begleitendes Bildmaterial:



*Die Gewinner im Bereich Service (v. l.):
Lisette Wittek (3. Platz), Alina Heinrich
(1. Platz), Amelie Hubersperger (2. Platz),
Lea Bach (1. Platz), Xenia Vöhringer
(2. Platz), Simon Mazza (3. Platz)*



*Die Gewinner im Bereich Küche (v. l.):
Leon Kunz (3. Platz), Robin Ross (2. Platz),
Markos Loutsas (1. Platz), Jan-Philipp
Mohrmann (1. Platz), Hellon Latimer
Andriamiharivola (2. Platz), Emma Eck
(3. Platz)*



*Die Gewinner der Sonderpreise vom
Verband der Köche Deutschlands e. V.
(v. l.): Markos Loutsas und Jan-Philipp
Mohrmann – daneben Kurt Henkensmeier
vom Verband der Köche Deutschlands e. V.*

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20260127_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>