

Gastgewerbe-Azubis kämpfen um Pokale

„Wertvolle Wettkampferfahrung für spätere Gesellenprüfung“ / Sieger reisen zur Niedersachsenmeisterschaft



Marvin Hoffmann bei seinen Vorbereitungen für das Drei-Gänge-Menü. Foto: Bornemann

Hildesheim (mb). Obwohl ihnen die Prüfer über die Schulter schauten, wirkten die Auszubildenden relativ entspannt. Schließlich ging es für sie ja noch nicht um die Gesellenprüfung, sondern erst einmal um die Meisterschaft des gastronomischen Gewerbes an der Walter-Gropius-Schule. Doch auch dieser Titel war für die jungen Köche sowie für die Restaurant- und Hotelfachleute einiges wert: Die Besten ihres Fachs qualifizierten sich nämlich für die Niedersachsenmeisterschaft in Cuxhaven.

Es war ein spannender Wettkampftag in der Lehrküche der berufsbildenden Schule. Bei den Köchen gewann am Ende Marcel Rüddiger vom Hotel-Restaurant „Zum Rotdorn“ den Siegerpokal. Angelika Pniok vom Hotel „Van der Valk“ war die Gewinnerin der Restaurantfachleute. Der erste Platz bei den Hotelfachleuten ging an Cornelia Huwald vom Hotel „Zum Osterberg“. „Hier kann es heute nur Gewinner geben“, hatte Wolfgang Mosig, Prüfer bei den Köchen, bereits zu Beginn des Wettkampftages betont. „Die Erfahrungen nehmen die jungen Leute ja schließlich mit in die Gesellenprüfung.“

Teilnehmer der Stadtmeisterschaften waren zunächst die jeweils vier besten Hotel- und Restaurantfachleute des dritten Ausbildungsjahres aus Stadt und Landkreis Hildesheim. Zu ihnen sollten sich eigentlich noch die besten acht Köche gesellen, von denen aber zwei krankheits-

bedingt nicht teilnehmen konnten. Der Wettkampf begann frühmorgens um 7.45 Uhr mit der theoretischen Prüfung, die rund 45 Minuten dauerte. Für die sechs Koch-Azubis galt es dann, in viereinhalb Stunden ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen aus einem vorgegebenen Warenkorb zuzubereiten. „Diesen Warenkorb hatten die Köche bereits im November erhalten“, berichtete der Teamleiter Gastronomie der Walter-Gropius-Schule, Rafael Meyer. Bereits im Dezember hätten die Auszubildenden auch schon ihre Menü-Karten erstellt.

Bevor sich die Köche aber an die Arbeit machten, stand die sogenannte Warenerkennung auf dem Programm. „Dabei ging es zum Beispiel um die Identifizierung bestimmter Früchte wie beispielsweise Kaki“, erklärte Meyer. Auch Messer- und Gläserarten, wie Burgunder- und Lütjelagen-Gläser mussten die Auszubildenden benennen. „Dabei traten die Azubis im Team auf“, so der Pädagoge.

Während die Köche dann in der Lehrküche beschäftigt waren, begann auch für die Hotelfachleute der praktische Teil des Wettkampfes. Sie mussten ein Beratungsgespräch mit Gästen an der Rezeption führen und eine Reservierungsbestätigung am Computer schreiben. Wie Prüferin Katja Strohmeier erklärte, sei es dann auch um eine Bankett-Absprache für eine silberne Hochzeit und um die Aufgaben einer Hausdame gegangen.

Die „Refa“ (Restaurantfachleute) mussten zunächst die Tische eindecken. Wie bei den kommenden Niedersachsenmeisterschaften lautete dafür auch in Hildesheim das Motto „Kulinarische Legenden“. So bildete eine der Tischeindeckungen das Thema „Sissi und Franz“ ab, das vom österreichischen Kaiserschmarrn abgeleitet wurde. „Außerdem mussten die Restaurantfachleute auch Cocktails shaken und Fragen zu Getränken beantworten“, berichtete Prüferin Viktoria Höveling. Bei den Weinen sei es dabei unter anderem um die Anbaugebiete und die Rebsorten gegangen.

Am Gästetisch mussten die „Refa“ dann das Menü vorstellen. Schließlich ging es dann um den „französischen Service“: Die Gäste saßen vor einem leeren Teller und die Restaurantfachleute „legten von der Platte vor“.

Lasse Althaus, Fachpraxislehrer der Walter-Gropius-Schule und Mitglied des Prüfungsausschusses, hatte zuvor die Arbeiten in der Küche kontrolliert. „Dabei ging es unter anderem um die Schnitttechniken und das Garverfahren“, erklärte er. Auch die Wirtschaftlichkeit sei überprüft worden. „Es durfte also nicht einfach ein Stück von der Karotte abgeschnitten und der Rest dann weggeworfen werden.“ Schließlich habe er auch noch die Sauberkeit des Arbeitens, die Kreativität bei der Erstellung des Menüs und den Schwierigkeitsgrad bewertet.