

Mit drei Gängen durch die Prüfung

Auszubildende der Gastronomie zeigen an der Walter-Gropius-Schule ihr Können / Seit dem frühen Morgen am Herd

Hildesheim (bar). Steffen Pyschnyj wendet gelassen aus dem Handgelenk das Fleisch in der Pfanne. Er steckt mitten in der praktischen Prüfung zum Koch, doch in der Küche herrscht ein Moment der Ruhe vor dem Sturm: Gleich wird Reiner Althaus, Vorsitzender des Prüfungsausschusses, die Auszubildenden aufrufen, ihre Vorspeisen anzurichten. Den ganzen Vormittag haben die angehenden Köche schon bei hochsommerlichen Temperaturen vor den heißen Herden geschwitzt. Manche wirken etwas abgekämpft und angespannt.



Die Gäste am Tisch sollen ihr Essen möglichst gleichzeitig bekommen, deshalb haben sich Anja Widdel, Jacqueline Voss und Christina Ditle als Service-Team abgesprochen.

Neben im Lehrrestaurant der Walter-Gropius-Schule sitzen Angehörige der Azubis oder Mitarbeiter der Ausbildungsbetriebe und haben Hunger mitgebracht. Sie dürfen das Drei-Gänge-Menü genießen, das die Prüflinge heute zaubern mussten. Bedient werden sie dabei von den angehenden Hotel- und Restaurantfachkräften. Wie die Küche wird auch der

Service die ganze Zeit von den kritischen Blicken der Prüfer beobachtet.

An der Abschlussprüfung in der Gastronomie nehmen an zwei Tagen 26 Köche, 18 Hotel- und neun Restaurantfachleute sowie fünf angehende Fachkräfte im Gastgewerbe teil. Die theoretische Prüfung haben sie alle schon hinter sich, heute findet der Praxistest statt.

Schon am frühen Morgen traten die 58 Prüflinge an. Die Köche hatten zuvor aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü zusammengestellt und mussten sich selbst einen Arbeitsplan schreiben. Dabei werde auch auf die Rechtschreibung geachtet, erklärt Rafael Meyer, Teamleiter Gastronomie an der Walter-Gropius-Schule. Um neun Uhr begann dann die praktische Arbeit. Die Prüfer beobachteten Techniken und Arbeitseinteilung, beurteilten schließlich das Essen nicht nur nach dem Geschmack: Der fertige Teller muss auch schön aussehen, die Portionen sollen stimmen, die Farben harmonisieren.

Im Restaurant bekommt dann jeder – individuell dekorierte – Tisch das Menü eines anderen Kochs: Da kann der vorgegebene Kohlrabi für die Vorspeise mal in Form von cremiger Suppe, mal kalt mit Erdbeeren auftreten. Die Gäste werden jeweils in Teams bedient, selbstverständlich von der richtigen Seite, zügig und mit einem freundlichen Lächeln. Und nebenbei beantworten die Auszubildenden auch noch Fragen der Gäste.

Bei der festlichen Freisprechung am folgenden Abend im Hotel Relaxa konnten sich die erfolgreichen Prüflinge dann endlich auch mal selbst bedienen lassen. Das waren im Hotelfach: Mareike Breitung, Taner Celen, Julia Dierkes, Kevin Ernstberger, Christian Franke, Christina Heinz, Anika Kelker, Lana Lux, Julia Magerramova, Jessica Mazowiec, Larissa Ruthe, Aileen Ruzicka, Christian Schwab, Jacqueline Voss, Adriana Wald und Anja Widdel.



Das Essen soll nicht nur gut schmecken, sondern auch gut aussehen. Fabian Lamping dekoriert die Teller mit Salatblättern.

Fotos: Barth

Im Restaurantfach: Maria Ewert, Nadine Grösch, Nadine Höcker, Ginia Kantack, Florian Klatt, Erik Moor, Julian Schmidt, Mohammed Tunc, Helen Voget und Samed Yilmaz. Als Fachkraft im Gastgewerbe: Christina Ditle, Margarita Frei, Vanessa Heinert und Irina Miller.

Als Köche: Robert Andersch, Michel Bienge, Julia Brinkmann, Rubem de Pina, Lena Elis, Alexander Fey, Sebastian Fricke, Matthias Hebig, Sven Horn, Martin Janiga, Marcel Uwe Jürgensen, Michael Kerner, Fabian Lamping, Marcel Mollerling, Steffen Pyschnyj, Jana Reinert, Flo-

rian Schmidt, Simon Scholz, Franziska Schwarz, Anika Severit, Hendrik Speer, Dennis Spellbrink und Jana von Berg.

Für hervorragende Leistungen wurden geehrt: Mareike Breitung, Julia Dierkes, Aileen Ruzicka, Michael Kerner und Steffen Pyschnyj.