

# Azubis sind nach dem Geschmack der Wirte

## Auszeichnungen für Absolventen der Wetzlarer Käthe-Kollwitz-Schule

Wetzlar (wv) „Mit den gezeigten Leistungen habt ihr den hohen Ausbildungsstand unserer Schule unterstrichen. Wir sind stolz auf euch“, hat Inge Denninghoff, Oberstudienrätin und Leiterin der Wetzlarer Käthe-Kollwitz-Schule betont, als sie die zahlreichen Gäste begrüßte, die zur Verabschiedung der Absolventen der Winterprüfung im Gastgewerbe gekommen waren.

Im Rahmen der Feier wurden auch die Teams der angehenden Köche und Hotelfachfrauen ausgezeichnet, die bei den Nachwuchswettbewerben im Rahmen der „Hogana Hessen 2009“ (Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Nahrungsmittel) erste Plätze belegen konnten.

„Wir werden bis 2013 nicht mehr genügend Schulabgänger haben, um alle Lehrstellen zu besetzen. Damit wird uns in der heimischen Region der dringend benötigte Nachwuchs fehlen“, erklärte Gerd Hackenberg, Leiter des Referates „Aus- und Weiterbildung“ bei der Industrie- und Handelskammer Lahn-Dill, die für den Theoretischen Teil der Abschlussprüfungen zuständig ist. „Mit ihren Leistungen haben Sie gezeigt, dass für die Gastronomie an Lahn- und Dill qualifizierte Nachwuchskräfte bereit stehen, um Verantwortung zu übernehmen“, so Hackenberg weiter.

Danach stellte Bärbel Sommer-Klingauf, Pädagogische

Leiterin für den Bereich „Gastgewerbe“, die Auszubildenden vor, die an der Abschlussprüfung teilgenommen und sie erfolgreich abgeschlossen haben. Die Prüflinge aus Wetzlar und Umgebung bei den Köchen sind: Sabrina Kreisel (Casino Stadtresidenz) und Florian Linz (Hotel Mercure). Julia Beutter (Schlosshotel Braunfels), Nadine Klingel und Sabine Rennich (Hotel Mercure) und Lena Wiebe (Verein für außerbetriebliche Ausbildung Wetzlar) absolvierten ihre dreijährige Ausbildung zur Hotel- und Restaurantfachfrau erfolgreich.

### ■ In zwei Jahren fehlen Lehrlinge

Bei der Zeugnisübergabe dankte Hackenberg den Mitgliedern der Prüfungskommission für ihr Engagement zum Nutzen der jungen Menschen. „Erfreulich, dass alle Absolventen einen Arbeitsplatz erhalten, wobei viele von ihren Ausbildungsbetrieben übernom-



*Pokale und Urkunden für die erfolgreichen Schulteams bei der Hogana Hessen mit ihren Betreuern (hinten) die Mannschaft der Köche mit Betreuer Rolf Braun (r.) sowie (vorne): das Hotel-Service Team, das von Christiane Metz (2.v.l.) und Hanjo Roeder (r.) begleitet wurde. (Foto: Volkmar)*

men wurden“, sagte der IHK-Vertreter. Die Zeugnisse wurden von den Klassenlehrern, Günter Ott (Köche) und Hanjo Roeder (Service) übergeben.

Abschließend erfolgte die Vorstellung und Ehrung der Schulteams, die bei dem Nachwuchs-Wettbewerb anlässlich der HOGANA in Gießen erfolgreich waren. Beim Wettbewerb „Der gedeckte Tisch“ belegte

das Serviceteam der Käthe-Kollwitz-Schule (Alena Adomovic, Julia Beutter, Kim Kleiner, Ann Katrin Knetsch und Helena Siebert, gegen starke hessische Konkurrenz den ersten Platz. Beim Team-Cup mit dem Titel „Meisterschaft der auszubildenden Köche“ belegten die Käthe-Kollwitz-Mannschaft mit Sabrina Kreisel, Alexander Kuhli, Andrey Micheilow und

Yannick Jackwert, betreut von Rolf Braun (Naunheimer Mühle) einen sensationellen dritten Platz. Zusammen mit den Klassenlehrern Günter Ott (Köche), Hanjo Roeder (Service) gratulierte Bärbel Sommer-Klingauf den Siegern und überreichten die Urkunden und Geschenke.

Die Schüler aus dem Bereich „Gastgewerbe“ hatten ein köstliches Buffet angerichtet.