

Junge Gastronomen zeigen Klasse

Köche und Restaurantfachfrauen stellen sich der Prüfung in der Kollwitz-Schule

Wetzlar (hp). Zwei Wochen lang wurden an der Käthe-Kollwitz-Schule die Auszubildenden der gastronomischen Betriebe der Region geprüft. „Im Gastgewerbe gibt es große Nachwuchsprobleme - Koch, Hotel- oder Restaurantfachmann/frau sind keine populären Berufe, wohl auch wegen der Arbeitszeiten“, bedauert Fachlehrer Günther Ott. „Dabei kann man mit frischen Produkten seiner Kreativität freien Lauf lassen und findet immer Arbeit - und man kann in der Welt herumkommen.“

Für die Köche gab es einen festen Warenkorb mit Lammkeule, Forellen, Spinat, Kräutersaitlingen, Erdbeeren und Ricotta, aus denen ein Menü erstellt, material- und ablauftechnisch geplant und am Prüfungstag zubereitet und präsentiert werden musste.

Für die Beiköche stand ein Hauptgang auf dem Plan: Cordon bleu mit Gemüse-Velouté, glasierten Karotten und Dampfkartoffeln, zu dem als Nachtisch Bayrische Creme mit Erdbeeren gehörte. Auch hier stand die Planung, Zutatenumrechnung, Herstellung und Präsentation im Blickpunkt.

Als Beste ging bei den 15 Köchen Denise Lippert von der Burggastronomie Werner Schmidt in Greifenstein aus der Prüfung hervor. Koch oder Köchin dürfen sich ab sofort außerdem Lothar Mohr, Jannik Jackwerth, Simeon Lee Kollmann, Ricardo J. Dos Santos Almeida, Lena Klocek, Christina Zimmermann, Manuela Maglicic, Jessica Bautz, Nina Pabst, Andrei Michailow und Nils Valentin nennen.

■ Prüfer sind zufrieden

Bester der sechs Beiköche ist Thomas Zsoldi. Ihre Prüfung haben außerdem Antje Christ, Manuel van Nooij, Ergin Hildebrand, Christian Worbs und Andreas Zielinski bestanden. Günter Ott und seine Prüferkollegen Bodo Braunsdorf, Rolf Braun, Willi Nickel, Markus Schmidt und Johannes Roeder zeigten sich mit den Leistungen ihrer Prüflinge zufrieden.

Die Prüflinge im Servicebereich hatten unterschiedliche Aufgaben. Die Restaurantfachleute mussten ein Jubiläumswochenende gestalten und dabei ein Menü mit passenden Weinen erstellen sowie eine



Von links: Markus Schmidt, Denise Lippert und Günther Ott beim Abschmecken. (Foto: Pöllnitz)

Poularde tranchieren. Die Fachkräfte im Gastgewerbe hatten das Thema Sommerfest und mussten Vorschläge zur Tafelstellung und Dekoration erarbeiten. Abschließend galt für alle: Die Tische ansprechend und anlassbezogen einzudecken sowie den Gästen und Prüfern die Speisen und Getränke fachgerecht servieren. Beste im Bereich Restaurantfach ist Helena Siebert, die Sen Neijdet, Sabine Vinter und Mustra Blazenko hinter sich ließ.

Bester im Bereich Hotelfach wurde Peter Pablo Schulz, des-

sen Kollegen Marielle Büchl, Christiane Naedler, Kim Natalia Kleiner, Linda Küfer, Annika Mundt, Sandra Pietrzynski, Isabell Jessica Weidner, Kristine Einsiedl, Anne Blau und Ann-Katrin Knetsch ebenfalls die Prüfung bestanden. Beste Fachkraft ist Daniela Kivatitskaia, die zusammen mit Saskia Capelle und Jaqueline Morgestern angetreten war. Auch hier waren die Prüfer Ingrid Schröder, Karin Keller, Eberhard Wegener, Timo Mertens, Martina Uhrlich und Simone Theuerkauf zufrieden mit der abgelieferten Arbeit.