



Stefan Graf (Lehrbetrieb „Schützenhof Ahlerstedt“ in Ahlerstedt) und Umut Kaya („Landhaus Wachtelhof“ in Rotenburg; von links) beim Zubereiten ihres Menüs auf der Basis von Wolfsbarsch, Kalbfleisch und Schattenmorellen. Die Jungköche sind emsig bei den Vorbereitungen. Fotos Schnepel

Sie kochen um die Wette

Schulmeisterschaften im Gastgewerbe am Kivinan-Bildungszentrum in Zeven – Zahlreiche Teilnehmer

VON JOACHIM SCHNEPEL

ZEVEN. Appetitliche Düfte zogen am gestrigen Mittwoch durch die Lehrküche des Kivinan-Bildungszentrums. Emsig rührten Jungköche beiderlei Geschlechtes in ihren Töpfen und Pfannen. Im hauseigenen Lehrrestaurant waren angehende Hotel- und Restaurantfachleute unterdessen damit beschäftigt, Tische festlich einzudecken und zu dekorieren, Cocktails für den späteren Empfang der Gäste zu mixen oder Waren und Lebensmittel unter den wachsamen Augen ihrer Lehrkräfte und Prüfer zu erkennen.

Anlass all dessen war die diesjährige Schulmeisterschaft der Ernährungsberufe im Kivinan-Bildungszentrum. „Die Ausbildungsberufe Koch/Köchin, Hotelfachfrau/-mann sowie Restaurantfachleute befinden sich im Wettbewerb um den Kivinan-Schulmeister“, teilte Schulleiter Eckhard Warnken der Zevenner Zeitung mit.

Und die sollten am späteren Abend gekürt werden. Die Schulmeisterschaft stehe unter dem Motto „Magische Momente im Variete“, ließ Warnken weiter

verlauten. Das Besondere an diesen Meisterschaften sei, dass sie erstmals in der komplett sanierten und neu ausgestatteten Lehrküche stattfänden. „Insgesamt wurden vom Landkreis über 770 000 Euro in die Sanierung der Lehrküche investiert, damit eine den Anforderungen der Ernährungsberufe genügende qualitativ hochwertige Ausbildung in drei Berufen am Standort Zeven langfristig gesichert ist“, wie Warnken erklärte.

Ermittlung der Besten

Ziel des Wettbewerbs ist es, die jeweils besten Azubis in den drei Berufen zu ermitteln. Die Teilnehmenden befinden sich sämtlich im dritten Ausbildungsjahr. Ein neues Team bilden die drei Sieger, welche zur niedersächsischen Jugendmeisterschaft in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen am 14. und 15. April nach Göttingen fahren.

Gesponsert wurde der Wettbewerb vom Handelshof in Stade, welcher die Lebensmittel zur Verfügung stellte und der Firma Dodenhof in Posthausen, welche den Wein sponserte.

Betreut und geprüft wurden die Gastro-Azubis für die Restaurantfachleute von den Lehrkräften Hans-Dieter Latuska, Manuela

Faßbender sowie Ute Siems, für die Hotelfachleute von Marlis Ziehr, Birgit Müller, Frauke Fröhlich und Karlin Heins sowie für die Köche von Kathrin Farke, Helene Henking-Lühning, Klaus Franke, Harald Scholz und Hermann Hurz. Die Abteilungsleitung obliegt Ina Fesel.

Insgesamt nahmen 24 Auszubildende aus den drei Berufsfeldern teil, die wir aus Platzgründen leider nicht alle namentlich aufzählen können. Am Menü, das am späten Nachmittag im Lehrrestaurant serviert wurde, nahmen Vertreter der Ausbildungsbetriebe, aus der Politik, vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband sowie Eltern und Angehörige der Auszubildenden statt.

Was die Köche anging, so mussten sie ein Viergang-Menü aus einem vorgegebenen Warenkorb erarbeiten. Pflichtkomponenten waren unter

anderem Wolfsbarsch, Kalbfleisch, bestimmte Gemüse und Gewürze, dunkle Kuvertüre sowie Schattenmorellen. Die Rezepturen und Herstellungsschritte für die einzelnen Speisen mussten am Morgen der Meisterschaft bei den Lehrkräften abgegeben werden. Bevor die Herstellung der einzelnen Menüs begann, musste am Morgen noch eine Arbeitsprobe abgelegt werden.

Weiterhin ging es um die Warenaerkennung, unter anderem von exotischen Früchten, Spezialbestecken, Kräutern und dergleichen mehr. Aufgaben, welche auch Restaurant- und Hotelfachleute bewältigen mussten, zusätzlich zu ihren eigenen spezifischen Anforderungen. Die reine Koch- und Zubereitungszeit betrug vier Stunden, dann sollte das Essen auf den festlich gedeckten Tischen stehen und den Gästen munden. Über die Ergebnisse der Schulmeisterschaft berichten wir in einer der nächsten Ausgaben.



Anna-Katharina Funez-Recarte vom Hotel „Altes Land“ in Jork kredenzt einen selbst gemixten Cocktail.