



**Kimberly Hoppe** (Dritte von links) freut sich mit den anderen Restaurantfachleuten über die gelungene Tischdekoration, die nach dem Motto „Die vier Jahreszeiten“ ausgewählt wurde. Denn bekanntlich isst ja auch das Auge mit. Und daran hielten sich die jungen Dekorationskünstler.

# Flambieren und Servieren

Gastgewerbliche Ausbildungsberufe stehen im Mittelpunkt bei schulinternen Meisterschaften

VON **FRAUKE HELLWIG**

**ZEVEN.** Nico Lanz (Hotelfachmann; Waffensen), Jenny Hoffmann (Restaurantfachfrau; Sittensen) und Ann-Kathrin Wucherpfenning (Köchin; Visselhövede) haben die diesjährigen Schulmeisterschaften im Gastgewerbe am Kivinan-Bildungszentrum in Zeven gewonnen.

Damit qualifizierten sich die drei für die Niedersächsische Jugendmeisterschaft in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen. Im kommenden August fährt das Trio zum Entscheid nach Göttingen. Dafür kamen die Hotel- und Restaurantfachleute sowie die Köche im dritten Ausbildungsjahr am Kivinan-Bildungszentrum so richtig ins Schwitzen. Es sollte ein langer Tag werden, der um

zehn Uhr morgens im Kivinan-Bildungszentrum begann. Auf alle Teilnehmer wartete ein umfangreiches Programm, das neben Warenerkennung noch diverse andere Aufgaben umfasste.

## Alle Hände voll zu tun

Vor allem die Köche hatten alle Hände voll zu tun. Sie mussten aus einem vorgegebenen Warenkorb, der vom Saibling, Schweinerücken über Schalotten, Paprika, Sellerie, geräucherten Speck, Kräuter, diverse Gewürze bis hin zur Worcestershiresauce alles nur Erdenkliche enthielt, ein ansprechendes 3-Gänge-Menü kredenzen, das den Prüfern und den geladenen Gästen wie den Ausbildungsbetrieben, einigen Eltern und anderen Ehrengästen an den

von den Restaurantfachleuten liebevoll dekorierten Tischen möglichst munden sollte.

Und das stets unter den kritischen Augen der Prüfer Kathrin Farke, Klaus Franke und Harald Scholz, alles Lehrkräfte der Berufsschule, sowie dem gestrengen Blick von Horst Kuhn, Mitglied des Prüfungsausschusses. Die Küche im Kivinan-Bildungszentrum wurde im Nu zu einem hektisch brodelnden Universum aus dampfenden Töpfen und Pfannen, schnell hatte die Raumtemperatur gefühltes Sauna-Niveau erreicht.

Doch das ließ die acht Auszubildenden im zweiten und dritten Ausbildungsjahr kalt, sie wuselten durch die Durchgänge der Großküche, um Zutaten an den Arbeitsplatz zu holen oder sich die notwendigen Gerätschaften zu besorgen, dabei immer auf der Hut, bloß nicht noch mit den nicht minder hektisch hin und her laufenden Kollegen oder den Prüfern zu kollidieren, die immer wieder neugierig und mit kritischem Blick in die Töpfe blickten. „Aber wenn es brennt, dann helfen wir auch schon mal. Der Sinn dahinter ist aber ja, dass die Teilnehmer es selbst schaffen“, sagt Kathrin Farke. „Wir wollen die Rahmenbedingungen ja so realistisch wie möglich halten.“ Dabei solle es aber weiterhin Spaß machen und man wolle die angehenden Köchinnen und Köche vor allem motivieren. „Des-

wegen geben wir eben hier und da auch mal einen Tipp“, meint Horst Kuhn noch. Und so läuft es in der Küche trotz des kontrollierten Durcheinanders doch erstaunlich rund. Es wird geschnibbelt, gerührt, gebraten, gedünstet, gehackt und gewuselt, bis das jeweilige Menü pünktlich um 17 Uhr fix und fertig zum Servieren bereit steht.

Denn genau darauf haben die Restaurant- und Hotelfachleute gewartet. Sie haben zwar auch im Vorfeld schon ordentlich geschuftet, zum Beispiel Menüs geschrieben, flambiert,

Cocktails gemixt und dann am Abend noch das Menü stilgerecht serviert. Vor allem die Restaurantfachleute waren gefragt, denn sie hatten auch die Aufgabe, die Tische im Restaurant nach dem Motto „Die vier Jahreszeiten“ einzudecken.

Dabei haben sie durchaus Kreativität bewiesen, einige haben sich eine einzige Jahreszeit angenommen, andere haben den Tisch mit bunten Blumen, Vögeln, Marienkäfern und anderen Deko-Objekten geschmückt. Denn auch ein perfekt gedeckter Tisch gehört – neben einem entsprechenden Service – zu einem guten Essen dazu.

» Wenn es brennt, dann helfen wir auch schon mal. Der Sinn ist aber, dass die Teilnehmer es selbst schaffen.«

KATHRIN FARKE



In der Küche geht es heiß her, denn die Köche müssen am Ende nicht nur die Gäste mit ihren Menüs überzeugen, sondern auch die Prüfer, die das Geschehen rund um die Töpfe immer im Blick behalten.

Fotos Hellwig