



Innerhalb von vier Stunden müssen die Köche ein **Drei-Gänge-Menü für sechs Personen** zaubern, unter ihnen sind auch Justin Brodtmann (links) und Jakob Wappler. Als Pflichtkomponente sind Meerforelle, Fischkarkasse sowie Feigen, Ziegenfrischkäse, Grieß und Kuvertüre vorgegeben. Fotos Stange

# An die Kochtöpfe, fertig, los

Schulmeisterschaft im Kivinan: Hotel-, Restaurantfachleute und Köche zeigen, was sie gelernt haben

**Von Sophie Stange**

**ZEVEN.** Gewusel in und um die Lehrküche des Kivinan-Bildungszentrums in Zeven: Bei der jüngsten Schulmeisterschaft haben die angehenden Hotel- sowie Restaurantfachleute und Köche gezeigt, was sie in fast drei Jahren Ausbildung gelernt haben.

Meerforelle, Fischkarkasse, Feigen, Ziegenfrischkäse sowie Grieß und Kuvertüre – das sind alles Zutaten, die von den angehenden Köchen des Kivinan-Bildungszentrums in Zeven in ein Drei-Gänge-Menü verwandelt werden sollen. Gesponsert wurden die Zutaten von dem Handelshof in Stade als auch von der Firma Dodenhof in Posthausen. Doch wie genau das Gericht am Ende auszusehen hat, ist den Auszubildenden selbst überlassen – jeder der sieben Köche musste sich anhand der Vorgaben schon im Vorfeld ein Menü überlegen, was am Ende von einer Jury – bestehend aus Lehrern und Gastprüfern – bewertet wird.

„Im Vorfeld gab es einen Test für die Köche, Hotel- und Restau-

rantfachkräfte. Die besten der jeweiligen Bereiche treten hier noch einmal gegeneinander an“, sagt Manuela Faßbender, Lehrerin für Fachpraxis im Bereich Ernährung.

Jakob Wappler ist einer von sieben angehenden Köchen, die innerhalb von vier Stunden ein Menü für sechs Personen zaubern sollen: Ciabatta mit Ziegenkäse überbacken, eine Tomatencremesuppe als auch gedämpftes Meerforellenfilet, Zitronengrassoße und Zucchini-Möhrengemüse, finden sich unter anderem auf seinem Menüplan. „Den Fischfond habe ich vorher schon zwei Mal geübt, das wird schon klap-

pen“, sagt Wappler und ergänzt: „Es ist schon eine ungewohnte Situation, aber es bereitet auch gut auf die Abschlussprüfung vor.“ Justin Brodtmann kreiert im gleichen Augenblick sein Dessert. Es gibt Grießflammerie-Brûlée mit Orangenfilets, Schokoladenornamenten und Himbeermark. „Ich mache gerne Desserts oder koche auch gerne à la carte“, so Brodtmann, bevor er sich dann weiter den Orangen widmet.

Die Zeit drängt. Schließlich wollen Vertreter aus Politik, den Ausbildungsbetrieben und des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) sowie die Eltern der Auszubildenden

ein Abendessen serviert bekommen.

Und so wird auch außerhalb der Küche alles für das Drei-Gänge-Menü vorbereitet und Aufgaben absolviert: Die Restaurantfachleute schreiben unter anderem ein Menü nach bestimmten Vorgaben, stellen Cocktails her und decken die Tische für das Abendessen ein. Und die Hotelfachfrauen und -männer müssen Fragen über Stoffe sowie zur Fleckenentfernung beantworten und Gläserarten, Spezialbesteck als auch exotische Früchte benennen können und die Empfangsgetränke vorbereiten. „Für den runden Tisch haben die Schüler eine halbe bis dreiviertel Stunde Zeit, um ihn zu decken, die Zimmerkontrolle muss in fünf Minuten durchgeführt werden“, sagt Marlis Ziehr, Oberstudienrätin im Bereich Hotel und Restaurant.

Bereits mehr als 20 Jahre wird die Meisterschaft nun ausgetragen, wie Schulleiter Eckhard Warnken erzählt. Die Sieger der drei Bereiche dürfen dann am Ende bei der niedersächsischen Jugendmeisterschaft in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen in Göttingen jeweils gegen ihre 19 Mitkonkurrenten aus anderen berufsbildenden Schulen antreten.



**Die angehende Hotelfachfrau Inga-Marie Twesten bereitet den Tisch für die Gäste vor.**



**Bei der Warenerkennung haben die Schüler ihr Wissen unter Beweis stellen müssen.**