



Volle Konzentration trotz Zeitdruck: In der Schulküche des Kivinan-Bildungszentrums zeigen angehende Köche, dass sie dem Stress gewachsen sind und dass sie wissen, wie man leckeres Essen zubereitet. Fotos: Albers

Meisterhafte Gastlichkeit

Azubis messen sich am Kivinan-Bildungszentrum – Standortbestimmung vor den Abschlussprüfungen

Von Bert Albers

ZEVEN. Sie haben noch nicht ausgelernt, wissen aber schon ziemlich gut, wie man Gäste verwöhnt. Das beweisen Auszubildende des Gastgewerbes jedes Jahr bei der Schulmeisterschaft am Kivinan-Bildungszentrum Zeven. 19 sind dieses Mal im Rennen um den Titel und um die Qualifikation für den nächsten Wettbewerb.

In der Küche spricht man besser keinen an. Die Körpersprache der acht jungen Kochlehrlinge – vier Männer und vier Frauen – ist unzweideutig: Sie haben jetzt keinen Kopf für Erklärungen dazu, was sie gerade tun, warum sie es tun, was sie motiviert oder wie aufgeregt sie sind. Mit Schweißtropfen an der Schläfe wirbeln sie vor Herd und Arbeitsplatte herum und legen noch ein paar Prozent drauf, als Prüfer Steffen Albert ansagt, dass es Zeit ist anzurichten. Schließlich will man die Menschen nebenan im Schul-Restaurant nicht warten lassen.

Dort haben sich Eltern, Lehrer, Vertreter des Hotel- und Gaststättenverbandes und Lokalpolitiker an festlich dekorierte Tische gesetzt, um sich verwöhnen zu lassen. Nach allen Regeln professioneller Gastlichkeit. Um nichts anderes geht es an diesem Abend

am Kivinan-Bildungszentrum. Die Schule ermittelt ihre Meister unter angehenden Köchen, Hotel- sowie Restaurantfachleuten.

Klar ist das aufregend, sagt Michelle Behrens. Andererseits ist sie es gewohnt, unter Beobachtung ihr Bestes zu zeigen. Die 19-Jährige wird im „Stader Hof“ zur Restaurantfachfrau ausgebildet. Ihre Lehrzeit endet, wie die der anderen, nächstes Jahr. Da hat sich ein wenig Routine eingestellt. „Nach drei Jahren sollte man wissen, welches Besteck man eindeckt“, sagt sie lässig.

Das ist aber längst nicht alles, was die junge Frau können muss. Morgens hat sie schon ein Vier-Gänge-Menü inklusive dreier Weine zusammengestellt, also theoretisch. Zudem musste sie zeigen, dass sie den Gast fachlich

beraten, Servietten falten, Gläser benennen oder eine Orange filetieren kann, ohne sie mit Händen zu berühren. Ihre Mitschülerinnen vom Hotelfach haben nicht zuletzt ihre Qualitäten im Housekeeping unter Beweis gestellt, Fleckentfernung und Zimmerkontrolle inklusive.

Pilze sind Pflicht

Jetzt geht's Richtung Finale eines langen Tages. Die Köche legen letzte Hand an ihre kalten Vorspeisen, die braune Champignons, Shiitake und/oder Kräuterseitlinge enthalten müssen. Auch für die anderen beiden Gänge gibt es Vorgaben und eine Liste erlaubter Gewürze und Zutaten. Was die Azubis daraus zaubern, ist deren Sache. Wie es schmeckt und aussieht, darauf kommt's an.

Für die jungen Frauen aus dem Hotel- und Restaurantgewerbe geht es jetzt darum, dass sich die Gäste rundum wohlfühlen – an den festlich gedeckten Tischen und im Kontakt mit dem Servicepersonal. Wenn nur nicht die strengen Blicke der Juroren wären. „Die Gäste sind meist lieb, aber die Prüfer gucken ganz genau hin“, weiß Michelle Behrens. Sie versucht, sich keinen Druck zu machen. Die penible Bewertung begreift sie wenige Monate vor der Abschlussprüfung eher als Chance: „Man sieht, wo man steht“, sagt sie.

Gewinner

» Den **Wettbewerb der Köche** hat Max Emmenegger vom „Landhaus Wachtelhof“ in Rotenburg gewonnen. Inken Postels (Hotel „Stader Hof“ in Stade) setzte sich gegen sieben Mitbewerberinnen im Bereich Hotelfachleute durch. Die Konkurrenz der Restaurantfachleute, an der drei Azubis teilnahmen, entschied Kimberly Wülpern für sich. Sie lernt in Bockel in „Lara's American Diner“.

» Die drei Sieger der Schulmeisterschaft am Kivinan-Bildungszentrum dürfen am 18. und 19. März 2020 an der **Landesmeisterschaft** der Azubis im Gastgewerbe teilnehmen. Dort treten sie gemeinsam als ein Schul-Team an.



Um den Service an den Tischen kümmern sich drei angehende Restaurantfachfrauen und acht künftige Hotelfachfrauen.