

# Jung-Gastronomen bereiten kreatives Essen

67 Prüflinge traten in Freilassing bei der Abschlussprüfung im Hotel- und Gaststättengewerbe an

Von Karin Kleinert

**Freilassing.** Kochen kann viel mehr sein als reine Zubereitung von Nahrung. Neben handwerklichem Können braucht es Organisationstalent, Gespür für die Zutaten und Kreativität bei der Zubereitung. Wenn das Essen dann auch noch freundlich und mit Aufmerksamkeit serviert wird, steht einem guten Mahl nichts mehr im Weg. Ein solches, dazu noch sehr festliches Mittagessen, wurde jetzt in der Berufsschule Berchtesgadener Land in Freilassing anlässlich der praktischen Abschlussprüfungen in den Ausbildungsberufen Koch/Köchin, Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurantfachfrau und Hotelfachmann/Hotelfachfrau serviert.

Dieses sogenannte Kostprobenessen hat Tradition und ist der Abschluss des zweiten von drei Prüfungstagen. Gemeinsamer Gastgeber waren die Industrie- und Handelskammer für München und Oberbayern sowie die Berufsschule. Als Gäste fungierten rund 25 geladene Gäste unter anderem aus der Kommunalpolitik, aus der heimischen Wirtschaft, IHK-Vertreter, dazu Direktoren anderer Berufsschulen und Vertreter von Ausbildungsbetrieben.

Während sich die Gäste bei einem im Freien kredenzt Aperitif auf das Kostprobenessen einstimmen konnten, herrschte in der schulischen Lehrküche bereits seit 9 Uhr Hochbetrieb. Für die zehn Kochprüflinge (an den beiden anderen Tagen waren es zusammen 18) aus dem Berchtesgadener Land und den umliegenden Landkreisen galt es, vor den Mitgliedern der Prüfungskommission zu bestehen, das heißt, die Anrichtzeiten genauestens einzuhalten, auf Sauberkeit und handwerkliche Ausführung zu achten, dazu Geschmack und kreative Anrichteweise im Blick zu behalten.

„Es ist ein Auf und Ab“, meinte einer der Prüfer, „heute ist das Niveau super, schauen Sie sich die sauberen Arbeitsplätze an.“ Sie würden sich wieder mehr Prüflinge wünschen, so die einhellige Meinung unter den Kommissions-



**Mit der nötigen Anspannung bei der Sache:** die angehenden Köche bereiten unter den Augen der Prüfer ihre Menüs. – Fotos: Karin Kleinert



**Beim Dessert** zeigten sich die angehenden Köche ebenfalls ideenreich und „zauberten“ sogar Rosen und Schmetterlinge auf den Teller.



**Beim Kostprobenessen,** hier der Hauptgang, wird auch großer Wert auf stilvoll eingedeckte Tische gelegt, was bei den Gästen gut ankam, im Bild von links Landratsstellvertreter Rudolf Schaupp, der Schulleiter der Berufsschule Hermann Kunkel und Sabine Stadler als Vertreterin des Staatsministeriums für Unterricht und Kultus.

mitgliedern. Ganz wichtig sei dafür ein attraktiver Arbeitgeber, der seine Leute gut und fair behandelt.

Bei den Hotelfachleuten und Servicekräften sei man mit der Anzahl der Azubis zufrieden, war zu hören, freilich würde sich das Hotel- und Gaststättengewerbe auch hier über mehr Nachwuchs freuen.

## Kostproben an festlich gedeckten Tischen

Insgesamt 39 junge Menschen traten zur Prüfung an, für die festlich und stilvoll eingedeckten Tische des Kostprobenessens und den Service waren zwölf davon zuständig. Mit ihrer freundlichen,

unaufdringlichen Art trugen sie maßgeblich zu dem gelungenen Essen bei. Der Schulleiter der Berufsschule, Oberstudiendirektor Hermann Kunkel, stellte im Rahmen seiner Begrüßungsworte alle Gäste kurz vor, darunter Sabine Stadler aus München, eine ehemalige Freilassingerin, als Vertreterin des Kultusministeriums, sowie der stellvertretende Landrat Rudolf Schaupp. Auch seine Schulleiterkollegen begrüßte Kunkel sehr herzlich und sagte, dass man mit der Traunsteiner Berufsschule in Zukunft eng zusammenarbeiten wolle ganz nach dem Motto „Miteinander geht es deutlich besser als gegeneinander“.

Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses, Armin Rossmeier, sprach in seiner Begrüßungsrede

unter anderem das Thema Prüfungsstandort an. Er freute sich sehr, dass die Prüfung hier in Freilassing sei und dass man nicht wie früher nach München fahren müsse. Auch zum „Warenkorb“ – das ist die Liste mit den Grundprodukten, die die Prüflinge etwa sechs Wochen vor der Prüfung erhalten – äußerte sich Rossmeier. Er berichtete, dass die Zutaten für die Prüfung alle frisch seien und die Schüler auch in der Berufsschule nur mit frischen Produkten kochen würden. Bei so manchem Lehrbetrieb sei das leider keine Selbstverständlichkeit mehr, da vieles schon vorgefertigt sei und aus der Kühlung komme.

Beim Kostprobenessen waren die Zutaten, darunter Spargel, Kalbfleisch, Gemüse, Erdbeeren

und Pfirsiche, freilich allesamt frisch, und die angehenden Köche zauberten daraus ein feines, schmackhaftes Dreigang-Menü. Als Vorspeise gab es legierte Spargelcremesuppe mit Croutons und frischen Kräutern, als Hauptgang gefüllte Kalbsröllchen auf Saucepsiegel mit Saisongemüse und Teigwaren sowie als Dessert ein Erdbeertimbale mit Pfirsicheis. Zu sehen, was jeder einzelne aus den Zutaten kreierte, dass praktisch jeder Teller anders aussah, macht den eigentlichen Reiz des Kostprobenessens aus. Beeindruckend war ebenfalls, wieviel Liebe und Können in die Gerichte gesteckt wurden und welche Vielfalt dabei herauskam getreu dem Motto „Das Auge isst mit“.

Landratsstellvertreter Rudolf Schaupp brachte es in seinen Grußworten auf den Punkt: „Wir haben hier einen Schatz, den wir hegen und pflegen müssen. Wir im Landratsamt versuchen, alles zu tun, um eine gute duale Ausbildung zu gewährleisten. Ein großes Dankeschön, was ihr alles für unsere Jugend macht.“

Bei den meisten Gästen klang das Kostprobenessen bei Kaffee und netten Tischgesprächen aus. Auf die diversen hochprozentigen Getränke, die das Servicepersonal zum Abschluss des festlichen Essens anbot, mussten die meisten Gäste, da motorisiert, wohl schwerer Herzens verzichten. Die genauen Prüfungsergebnisse bekommen die Schüler übrigens erst in ein paar Wochen, wenn die IHK die Bewertungsbögen noch einmal überprüft und nachgerechnet hat.