

# Kraftakt für Azubis und Organisatoren

Gastronomie-Nachwuchs tritt in der Staatlichen Berufsschule in Freilassing zur IHK-Abschlussprüfung an

Von Dieter Moosleitner

**Freilassing.** Im Gastronomie-Trakt der Staatlichen Berufsschule Berchtesgadener Land in Freilassing traten jetzt 41 angehende Gastronomie-Fachkräfte, die ihre Berufsausbildung bereits gegen Ende des Winter-Halbjahres abschließen können, zu ihren Abschlussprüfungen an. Es sind beispielsweise junge Leute, die ihre Berufsausbildung mit besonderen Vorkenntnissen begonnen und dafür eine um ein halbes Jahr verkürzte Ausbildungszeit zugestanden bekommen haben. Die Industrie- und Handelskammer für München und Oberbayern führt bereits seit einer ganzen Reihe von Jahren diese Winter-Abschlussprüfungen für Auszubildende in Gastronomieberufen aus fünf Landkreisen zentral in Freilassing durch, weil hier gute Voraussetzungen und eine eingespielte Zusammenarbeit mit der Berufsschule einen reibungslosen Ablauf der Prüfungen erwarten lassen.

Heuer musste das Organisations-Team allerdings bisher noch nicht erlebte Herausforderungen meistern: Da kamen zunächst bei der Kammerzentrale in München Zweifel auf, ob man diese Prüfungen jetzt durchführen kann, hätten doch Nachrichten von der Ausrufung des Katastrophenfalls für das Berchtesgadener Land Schlagzeilen gemacht. Das Team um den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses, Armin Roßmeier, konnte diese Zweifel mit dem Hinweis, dass Freilassing nicht zum Katastrophengebiet gehört, allerdings ausräumen. Deshalb sollten die schon lange terminierten und vorbereiteten Prüfungen ordnungsgemäß stattfinden. Andernfalls hätte man erst in etwa einem Monat einen Ersatztermin organisieren können.

## Prüfungsbeginn wurde nach hinten verschoben

Eine weitere unvorhergesehene Herausforderung war dann die Tatsache, dass der Berufsschulunterricht am ersten Prüfungstag ruhte und nicht, wie bislang immer üblich, auf Auszubildende aus anwesenden Berufsschulklassen für Hintergrund-Dienste zurückgerufen werden konnte. Durch einen Telefon-Rundruf trieb man aber rasch genügend Berufsschüler für diese freiwillige Aufgabe auf. Das Problem, dass zum vorgesehenen Prüfungsbeginn um 8 Uhr wegen der schwierigen Verkehrsverhältnisse noch



Unter den wachen Augen des Vorsitzenden der Prüfungskommission, Armin Roßmeier, arbeiteten die angehenden Köche an ihren Menüs.



Berufsschulleiter Hermann Kunkel (links) begrüßte die Repräsentanten um Bürgermeister Josef Flatscher (vorne) zum Verkosten der Speisen.

nicht alle Prüflinge vor Ort waren, löste man unkompliziert dadurch, dass er zeitlich verschoben wurde.

So konnten wie vorgesehen die 18 angehenden Köche und 23 angehenden Hotel- und Restaurantfachleute aus den Landkreisen Berchtesgadener Land, Traunstein, Altötting, Rosenheim und Miesbach ihre praktische Abschlussprüfung absolvieren. 35 ehrenamtlich als Prüfungskommissions-Mitglied tätige erfahrene Gastronomie-Fachkräfte, wie der seit 1972 zur Prüfungskommission gehörende Franz Weber vom „Neu-Meran“ in Bad Reichenhall, registrierten und beurteilten anhand von Bewertungsbögen die Leistungen der Prüflinge. Auch die Prüfer kamen aus den genannten fünf oberbayerischen Landkreisen.

Die künftigen Hotel- und Restaurantfachleute hatten die Aufgabe, den Servierraum, in dem die von den bisherigen Koch-Auszubildenden zubereiteten Speisen aufgetragen werden sollten, ent-

sprechend korrekt und festlich einzudecken und später auch einen möglichst perfekten Service zu gewährleisten. Schließlich waren zum Verkosten der Speisen neben Freilassings Stadtoberhaupt Josef Flatscher und Landratsstellvertreter Helmut Fürle viele Repräsentanten von Ausbildungsbetrieben eingeladen. Unter ihnen befanden sich der Geschäftsführer des Tagungs- und Bildungszentrums Kloster Seon, Gerald Schölzel, sowie der Geschäftsführer der Wirtschaftsservice GmbH, Dr. Thomas Birner.

In den hellen Lehrküchen der Schule arbeiteten die angehenden Köche konzentriert und von den Prüfern aufmerksam beobachtet an ihren Menüs. Sie hatten bereits sechs bis acht Wochen vorher eine Aufstellung der Rohstoffe erhalten, aus denen sie ihre Speisenfolge herstellen sollten. Dabei mussten sie sich nicht an ein bestimmtes Rezept halten, sondern konnten ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Für die Teilnehmer am ersten Prüfungstag er-



Anhand der bereitgestellten Zutaten konnten die Köche ihrer Kreativität freien Lauf lassen. – Fotos: Dieter Moosleitner

möglichten die bereitgestellten Zutaten die Zubereitung einer Tomatensuppe mit Basilikum-Quark-Nockerl sowie für den Hauptgang von Lachsforelle mit Dillgurken und Kartoffelbeilage. Als Dessert hatten die Aufgabsteller Nougatcremeschnitte mit Passionsfrucht-Sorbet im Auge. Am zweiten Prüfungstag erlaubte der Warenkorb die Herstellung einer Kastaniensuppe, als Hauptspeise Rehkeule in Rotweinsauce mit Blaukraut und Brezenknödel sowie als Dessert Zimteis mit gefülltem Marzipanapfel.

## Speisen fielen schon optisch unterschiedlich aus

Was die Prüflinge daraus machten, fiel schon optisch höchst unterschiedlich aus und zeugte teilweise von kreativem Geschick. So war es auch für die Verkostungsgäste durchaus spannend, das Servieren zu verfolgen und die un-

terschiedlichen praktischen Ergebnisse der Bemühungen der Prüflinge zu registrieren.

Berufsschulleiter Hermann Kunkel hob in seinem Grußwort die Bedeutung hervor, die einer guten Ausbildung des gastronomischen Nachwuchses in der heimischen Tourismusregion zukommt. Dafür arbeite man nicht nur mit den Ausbildungsbetrieben und der Industrie- und Handelskammer, sondern auch mit den anderen Schulen und dem Landkreis gut zusammen.

Armin Roßmeier hob hervor, dass jedem Prüfling die gleiche Zeit für die Aufgabe zur Verfügung stand, etwas möglichst Perfektes auf den Teller zu bekommen. Landratsstellvertreter Helmut Fürle überbrachte die Grüße von Landrat Georg Grabner, der wegen der Bewältigung der angespannten Schnee-Situation in Teilen des Landkreises diesmal nicht selber kommen konnte. Er wünschte den Prüflingen für die Zukunft Freude an ihrem Beruf.