

# „Hier kommt was Gutes nach“

Lehrer Wolfgang Wegmann ist zufrieden mit dem Gastro-Nachwuchs – Jugendwettbewerb in der Staatlichen Berufsschule

Von Gisela Brechenmacher

**Freilassing.** Variation war Trumpf beim Jugendwettbewerb der gastronomischen Berufe in der Staatlichen Berufsschule Berchtesgadener Land in Freilassing. Variation auf den festlich eingedeckten Tischen, den reichhaltigen Canapees zum Sektempfang, wie auch bei der Zubereitung der Speisen in der Schulküche, der Präsentation auf den Tellern und ganz besonders im unterschiedlichen Geschmack der Speisen. Bei den Hotelfachfrauen (Hofa) holte sich Madeleine Laube vom Hotel Kempinski in Berchtesgaden den Sieg. Die Nase vorn bei den Köchen hatte Andreas Schoibl vom Bergrestaurant Predigtstuhl in Bad Reichenhall.

Während die Arbeiten in der Schulküche noch auf Hochtouren liefen und die Prüflinge von den Juroren bei ihrer Arbeitsweise, Hygiene, Dekoration und dem Geschmack der Speisen bewertet wurden, bekamen die Gäste beim Sektempfang bereits einen ersten Eindruck der Prüfungsaufgaben der Hotelfachfrauen und -männer. Denn die gereichten Canapees mit Lachs, Rohschinken oder Frischkäse in Variation, waren ebenso Teil der Prüfungsaufgaben wie die Blumengestecke, das Serviettenbrechen und die richtige Anordnung von Tellern, Gläsern und Besteck auf den Tischen im Schulrestaurant. Damit präsentierten die Schüler gleich zu Beginn Variation auf individuelle Weise.

## Unter den Schülern sind engagierte Asylbewerber

Wolfgang Wegmann, Abteilungsleiter der gastronomischen Klassen stellte bei seiner Begrüßung die einzelnen Probanden auf Fotos auf einer Pinnwand optisch vor und informierte auf humorvolle Weise über Stärken und Schwächen der Schüler, unter ihnen auch engagierte Asylbewerber. Bereits die Teilnahme sei ein Gewinn für alle Schüler, denn im Vorfeld wurden je acht Probanden aus dem 3. Lehrjahr ausgewählt, die während des Schuljahrs durch schulische und fachpraktische Leistungen die Fachlehrkräfte überzeugte und sich damit für die Teilnahme qualifiziert hatten.

Der Wettbewerb sei zugleich eine wichtige Vorbereitung für ihre Abschlussprüfung im Sommer,



**Die strahlenden Sieger des Jugendwettbewerbs** mit ihren stolzen Fachlehrern und dem stellvertretenden Köchevereinsvorsitzenden (von links): Anja Glück, Stanislaus Fürst, Hofa-Jugendmeisterin Madeleine Laube, Carina Lausecker, Noemi Bakurek, Köche-Jugendmeister Andreas Schoibl, Lukas Gierzinger, Wolfgang Wegmann, Martin Rudholzer und Günter Lüftenegger.

– Fotos: Gisela Brechenmacher



**Die Hofa-Auszubildenden** Ricarda Wendlinger vom Hotel Moosleitner Freilassing (links) und Sophia Neubert, Kapuzinerhof Laufen, servieren Vizebürgermeister Gottfried Schacherbauer und Landrat-Stellvertreter Helmut Fürle den Hauptgang.

denn die Auszubildenden könnten dabei viel lernen und positive Erfahrungen sammeln. „Hier kommt was Gutes nach“, freute er sich über die Leistungen der ausgewählten Prüflinge. Sein besonderer Dank galt den vielen Sponsoren und einsatzfreudigen Fachlehrern.

Alle Kochlehrlinge verfügten beim Jugendwettbewerb zwar über den gleichen Warenkorb, der die Basis für das Menu war: Zur Vorspeise gab es „Kraftbrühe mit einer Einlage aus Ei und Mehl“, zum Hauptgang: „Lachsforelle, Zanderfilet, Dill, Salatgurke und Kartoffel“ und als Nachspeise ein „Dessert aus Nougat und Passionsfrucht“. Was sich bei den Prüfungsvorgaben jedoch einheitlich präsentierte, bot sich beim „Kostprobenessen“ auf sehr variable Weise an. Ein Augen- und Gaumenschmaus war es für die geladenen Festgäste, als sie an den festlich eingedeckten Tischen im Schulrestaurant Platz nahmen

und vom charmanten Hofa-Servicestilsicher die dargereichten Speisen des Köchenachwuchses serviert bekamen.

Jedes Tellergericht präsentierte die individuelle Handschrift der „Zauberlehrlinge der Küche“. So gab es beim Inhalt der Vorspeise pro Teller diverse Einlagen wie Eierstich, Backerbsen, Bisquitschöberl oder Pfannkuchenstreifen zu sehen. Der Hauptgang punktete sowohl mit dekorativer Anrichtungsweise wie auch einer erlesenen Vielfalt an Geschmacksnuancen. Das fantasievoll in Szene gesetzte Dessert verdeutlichte die Variation durch die Präsentation im Cocktailglas, als moderne Grafik, als Knödel auf dem Teller oder dekorativ strukturiert angerichtet. Und so gab es zurecht Applaus für die talentierte Köchemannschaft und den kompetenten Service der Hofa-Schüler.

Für Günter Lüftenegger, stellvertretender Vorsitzender des ausrichtenden Köchevereins BGL,



**Juror Hermann Keilhofer** schaut Stanislaus Fürst vom Hotel Gut Edermann in Teisendorf bei der Zubereitung der Canapees aufmerksam über die Schulter.

war bei der Begrüßung der Ehrengäste, unter ihnen Ambassador Siegfried Schaber vom Weltbund der Köche, Freilassings Vizebürgermeister Gottfried Schacherbauer, stellvertretender Landrat Helmut Fürle, emeritierte Oberstudiendirektorin Rosa Mayer und Oberstudienrat Günther Mühlbauer als Vertreter der Berufsschule, klar ersichtlich, dass sich alle Probanden „viel Mühe gemacht hatten, das beste aus den Vorgaben zu machen“. Er verglich die Prüflinge mit Skispringern, die zwar weit springen könnten, aber letztlich doch nur in Kombination mit ihren Haltungsnoten zu einer Medaille kommen.

„Sie haben erkannt, dass die Ausbildung für sie später nützlich sein kann, um die Welt kennen zu lernen“, freute sich der stellvertretende Landrat Helmut Fürle über das Engagement der Gastro-Schüler und wünschte ihnen dazu einen „Guten Start“. Das Organi-

sationsteam gab den Gästen vor der Siegerehrung, Einblicke in die notwendigen Eigenschaften der gastronomischen Berufe. Selbstverständliche Grundvoraussetzungen ihres Berufs seien bei den Hofa-Schülern Freundlichkeit und Verlässlichkeit ebenso wie Offenheit, Verantwortungsbewusstsein und Liebe zum Detail, sagte Fachlehrerin Anja Glück.

„Wir brauchen uns für unsere Lehrlinge nicht zu schämen“, befand Martin Rudholzer, Fachlehrer der Köche, denn „die Ergebnisse des Jugendwettbewerbs sind absolut einer Gesellenprüfung würdig“. Vor der mit Spannung erwarteten Siegerehrung, dankte Wolfgang Wegmann den Schülern der FAGO, der einjährigen Berufsfachschule für gastronomische Berufe, für ihre wichtige Hintergrundarbeit beim Jugendwettbewerb.

## Für die Sieger gab es Urkunden und Sachpreise

Urkunden und wertvolle Sachpreise zauberten dann ein strahlendes Lächeln in die Gesichter der Gewinner des Wettbewerbs. Siegerin bei den Hotelfachfrauen und -männer wurde Madeleine Laube vom Hotel Kempinski in Berchtesgaden. Auf den zweiten Platz kam Stanislaus Fürst vom Hotel Axelmannstein in Bad Reichenhall vor Carina Lausecker vom Hotel Bayern Vital in Bad Reichenhall.

Andreas Schoibl vom Bergrestaurant Predigtstuhl in Bad Reichenhall holte sich den Sieg bei den Köchen. Noemi Bakurek vom Hotel Residenz Bavaria in Bad Reichenhall sicherte sich Rang zwei. Lukas Gierzinger vom Hotel Moosleitner in Freilassing erreichte Platz drei.