

Aus gleichen Zutaten Verschiedenes kreiert

Gastronomie-Nachwuchs aus sechs Landkreisen zeigt bei Abschlussprüfungen in Freilassing sein Können

Freilassing. Die Räume der Gastronomie-Abteilung der Staatlichen Berufsschule in Freilassing waren in diesen Tagen Schauplatz der praktischen Abschlussprüfungen von angehenden Gastronomie-Fachkräften, die bereits jetzt mit dem Ende des Winter-Schulhalbjahres ihre Berufsausbildung abschließen können. Die dabei antretenden 58 Prüflinge hatten in Betrieben in den Landkreisen Rosenheim, Traunstein, Altötting, Mühldorf, Miesbach und Berchtesgadener Land ihre berufspraktische Ausbildung erfahren.

Sortiment aus Rohstoffen war seit Wochen bekannt

Die IHK für München und Oberbayern hatte für die Bewertung der Leistungen der Prüflinge eine Prüfungskommission mit vierzig ehrenamtlichen Mitgliedern aufgebildet. Diese Prüfungsmeister aus Gastronomiebetrieben der südostbayerischen Landkreise bewerteten die Leistungen der Prüflinge nach vorgegebenen Kriterien genau. Unter ihren wachen Blicken mussten die angehenden Gastronomie-Fachkräfte die gestellten Aufgaben erledigen und dabei zeigen, dass sie in der Lage sind, mit ihren Leistungen Gäste zufriedenzustellen. Da waren die 28 jungen Leute, die den Kochberuf erlernt haben, in den



Mit Eifer bei der Sache waren die angehenden Köche, als sie unter den wachsamen Augen der Prüfungsmeister ihre Menüs herstellten.

Lehrküchen der Schule mit Konzentration und zuweilen auch mit etwas Lampenfieber bei der Sache, weil es halt ein wenig ungewohnt ist, dass jeder Handgriff von Prüfer-Augen aufmerksam registriert wird. Und die weiße Berufskleidung, die sie trugen, verriet, ob sie auch entsprechend sauber arbeiteten. Den Koch-Prüflingen war schon viele Wochen vorher ein Sortiment aus Rohstoffen bekanntgegeben worden, aus dem sie nach eigenem Können und auch mit eigener Kreativität ein ansprechendes Menü herstellen sollten. An dem Prüfungstag, den wir besuchten, waren die notwendigen Zutaten für Variationen von Lachsforelle und Garnelen mit Gurken und zweierlei Reis als Hauptgang bereitgestellt worden. Daneben

noch die Rohstoffe, aus denen sich eine Geflügelcremesuppe mit Erbsen und Geflügel-Nockerl herstellen ließ, die vor der Hauptspeise gereicht werden sollte. Als Dessert konnten die Koch-Prüflinge Topfenstrudel mit Schattenmorellen aus dem zur Verfügung gestellten Material auf den Teller bringen.

Während der Koch-Nachwuchs an den Prüfungsmenüs arbeitete, widmeten sich im Servierraum die zu ihrer Prüfung antretenden 30 künftigen Hotelfachleute der Aufgabe, die Tische ansprechend einzudecken. So konnten sich später dann die von Kammer und Berufsschule eingeladenen Verkoster der Prüfungsgerichte in entsprechendem Ambiente von den Leistungen der Prüflinge überzeugen. Die waren bei ihrem Eintreffen be-



Freundlich und aufmerksam servierten die angehenden Hotelfachleute den Gästen die Prüfungsmenüs. – Fotos: Dieter Moosleitner

reits im Eingangsbereich von jungen Leuten aus der unterm gleichen Dach arbeitenden Staatlichen Berufsfachschule für gastronomische Berufe mit verführerischen, auch alkoholfreien Cocktails, empfangen worden. Unter ihnen begrüßte Berufsschul-Direktor Hermann Kunkel neben Landratsstellvertreter Rudolf Schaupp auch mehrere Bürgermeister, ebenso die Leiter benachbarter Berufsschulen, Ausbilder aus den Gastronomiebetrieben und den Regionalrepräsentanten der Industrie- und Handelskammer, Sascha Bachmann.

Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses Armin Roßmeier erläuterte die Prüfungsaufgaben. Als die angehenden Hotel- und Restaurantfachleute die von den

angehenden Köchen auf die Teller gebrachten Prüfungsmenüs und die dazu passenden Getränke dann ebenso freundlich wie vorchriftsmäßig servierten, konnten die Gäste feststellen, dass auch bei vorgegebenen Zutaten die herauskommenden Gerichte je nach Kreativität des Kochs durchaus unterschiedlich ausfallen können. Armin Roßmeier hatte ihnen zuvor schon berichtet, dass den Koch-Prüflingen zusätzlich zu den „Pflicht-Zutaten“ auch noch einige ergänzende Rohstoffe und Gewürze als „Wahl-Komponenten“ zur Verfügung standen, die sie zusätzlich verwenden konnten aber nicht mussten.

Schaupp: Gastronomie in Tourismusregion wichtig

Trotz unterschiedlicher Optik und Machart erzeugten die Menüs bei den Verkostern aber doch durchwegs zufriedene Mienen. Das griff dann auch Landratsstellvertreter Rudolf Schaupp in seinem Grußwort auf. Er überbrachte Grüße vom kurzfristig erkrankten Landrat Georg Grabner und betonte, in unserer von vielen Gästen besuchten Region sei eine leistungsfähige Gastronomie besonders wichtig. Alle zur Verkostung der Prüfungsmenüs erschienenen Kommunalpolitiker und Ausbilder seien „Fans dieser Berufsschule“ und freuten sich über deren erfolgreiche Arbeit für den Berufs-Nachwuchs. – oo –