

Gekocht wird diesmal nur für die Note

Gastronomienachwuchs zeigt Können – Corona wirbelt traditionellen Ablauf durcheinander

BGL/Freilassing. Auch wenn das festliche Kostprobenessen, der glanzvolle Höhepunkt der praktischen IHK Gastronomie-Prüfung in der Staatlichen Berufsschule Berchtesgadener Land in Freilassing heuer wegen Corona nicht stattfinden durfte, ließen sich die angehenden Köche und Hotelfachleute nicht beirren und bereiteten aus den ihnen zur Verfügung gestellten Warenkörben ansprechende Gerichte zu. Wie die Prüfung in dieser speziellen Zeit ablief, davon konnte sich die Heimatzeitung beim Rundgang durch die Räumlichkeiten der Schulküche ein Bild machen. Als Gesprächspartner standen unter anderem Wolfgang Wegmann, der Abteilungsleiter der Gastronomie sowie die Fachlehrer für gastronomische Berufe Anja Glück, Georg Hackl und Martin Rudholzer und einige der Prüfungsmeister zur Verfügung.

Normalerweise wären gut 30 Gäste verköstigt worden

Damit das von der Schule eigens für die Prüfung ausgearbeitete Hygienekonzept umgesetzt werden konnte, wurden die 27 Köchinnen und Köche aus den Landkreisen Berchtesgadener Land, Altötting und Mühldorf an vier, anstelle von sonst zwei Tagen geprüft. So waren es maximal vier Kochanwärter, die in den beiden Schulküchen an ihren Arbeitsplätzen genügend Raum hatten, um das Abstandsgebot einzuhalten. Ein Mundschutz war daher während des Arbeitens nicht notwendig.

Nach der Einweisung um 8 Uhr, müssen die angehenden Köche innerhalb einer Dreiviertelstunde einen Arbeitsablaufplan schreiben, also wann sie welche Arbeiten für das Dreigangmenü verrichten. Ab etwa 9 Uhr beginnen die vorbereitenden Tätigkeiten, im Fachjargon „Mise en Place“ ge-

nannt. Als bald geht es dann mit der Zubereitung der einzelnen Gänge los, damit die Teller pünktlich rausgehen, um 13.30 Uhr die Vorspeise, um 13.50 Uhr das Hauptgericht und um 14.10 Uhr das Dessert.

Im „Normalfall“ hätten die angehenden Köche für rund dreißig illustre Gäste aus der Kommunalpolitik, der heimischen Wirtschaft und Persönlichkeiten des Öffentlichen Lebens gekocht, wegen Corona hat man sich darauf geeinigt, die Menge zu reduzieren, so dass jeder Kochanwärter nur drei Teller für die Prüfungsmeister anrichten muss, wie Armin Roßmeier, der Prüfungsvorsitzende der Industrie- und Handwerks-

kammer für München und Oberbayern für alle gastronomischen Berufe, erklärt. Leider fehle bei dieser Prüfung ohne Gäste die gewisse Spannung, so Roßmeier, die die Prüflinge natürlich auch anspricht und motiviert. Fachlehrer Georg Hackl sagt zur momentanen Situation ganz lapidar: „Corona hin oder her, ein gut ausgebildeter Koch bewältigt jede Krise, der ist flexibel!“

Auch für die 24 angehenden Hotelfachleute war der Ablauf an den diversen Prüfungsstationen wegen der Hygienevorschriften, die es einzuhalten gilt, heuer ein anderer, wie Fachlehrerin Anja Glück berichtet. Besonders an der Station „Rezeption und Gästebe-

ratung“, die hinter einer Plexiglas-scheibe abzulaufen hatte, musste vor und nach jedem Prüfling desinfiziert werden. Schade sei es auch, so Glück, dass sich die jungen Leute beim Servieren den Gästen während des Kostprobenessen nicht präsentieren können. Und wie geht es weiter für den gastronomischen Nachwuchs? Weil die für Ende April angesetzte schriftliche Prüfung wegen Corona auf Mitte Juni verschoben wurde, erfahren die jungen Leute erst Mitte Juli, ob sie bestanden haben. Normalerweise wissen sie das schon im Anschluss an die praktische Prüfung. Die genauen Ergebnisse hätten sie aber so oder so erst Mitte Juli erfahren.



Jedes Detail muss stimmen: Manuela hat einen Spargelsalat mit Riesengarnelen angerichtet



Schweinefilet „Wellington“, ein anspruchsvoller Klassiker im Blätterteig, ausnahmsweise von Georg Hackl serviert.



Unverzichtbar: Die Prüfungsmeister bei ihrer ehrenamtlichen Arbeit, dem Begutachten und Verkosten der Menüs.



Stefan hat als Dessert eine kunstvolle „Charlotte Royale“ gezaubert.

– Fotos: Karin Kleinert