



Höchste Konzentration an den Töpfen.



Prüfende Blicke ...

FOTOS: LUDWIG

# Schmaus für Auge und Gaumen

Nach zwei Jahren Pause zeigten Köche und Restaurantfachkräfte wieder, was sie können

**Gelnhausen** (jol). Nach zwei Jahren Zwangspause konnten die Beruflichen Schulen Gelnhausen wieder zum Prüfungssessen der angehenden Köche und Restaurantfachkräfte einladen. Gestern stellten sich jeweils vier Auszubildende der Aufgabe. Mit einem Drei-Gänge-Menü konnten 16 Gäste bestens bewirtet werden. Insgesamt stellten sich aber nur 27 Prüflinge in fünf Berufsgruppen der Gastronomie der praktischen Abschlussprüfung.

In den Beruflichen Schulen Gelnhausen war es lange gang und gäbe, eine Woche lang Prüfungssessen im Lehrrestaurant im Gebäude B anzubieten. Dann kam die corona-bedingte Zwangspause. Jetzt backt die Schule kleinere Brötchen. Bei der Wiederaufnahme gibt es nur ein Prüfungssessen und nur drei Tage Prüfung, erklärte Ulrike Claus als Mitorganisatorin der gemeinsamen Veranstaltung von Schule und IHK. Die Zahl der Auszubildenden im Bereich zwischen Kochen und Restaurantfachkräften geht deutlich zurück. Zudem hat sich die Prüfung für die Hotelfachkräfte bereits verändert. So konnten in diesem Jahr nur vier Köche gemeinsam mit vier Restaurantfachkräften ihre Abschlussprüfung zum Teil gemeinsam im Prüfungssessen absolvieren. Größere Veränderungen kommen in zwei Jahren auf den Fachbereich zu.

„Wir haben die Aufgabe, Ausbildung für die Zukunft fit zu machen“, so Schulleiter Rainer Flach, der sich freute, das erste Prüfungssessen miterleben zu können. Denn dieses sei beispielhaft für einen starken Ansatz, die unterschiedlichen Berufe wie in der Praxis zusammenzuführen.

Während die Restaurantfachleute unter dem Thema „75 Jahre Buchmesse“ als Teil der Prüfung die Tische für jeweils vier Personen ein-



Für die Prüflinge gab es reichlich Applaus.

deckten, hatten die Köche aus einem Warenkorb mit Jakobsmuscheln, Pulpo, Tafelspitz, Spargel, Himbeeren und weiteren Artikeln ein Drei-Gänge-Menü zusammengestellt, die Preise dafür kalkuliert und begonnen, diese zuzubereiten. Während draußen die Gäste beim Empfang bewirtet wurden, herrschte rege Betriebsamkeit inklusive Klappern von Blech an Blech in der Küche. Hektik kam aber keine auf. Als Stefan Best gemeinsam mit Ulrike Claus und Rüdiger Weiher die Prüfer der Restaurantfachleute und die Gäste hereinbat, waren alle gespannt. Service und Essen waren meist auf den Punkt, die Qualität aber wie erwartet je nach Prüfling unterschiedlich. Mit Bilal Muhammad, der aus Pakistan fliehen musste und bei der Firma Eidmann in Bruchköbel seine Ausbildung macht, zeigte



Das sieht sehr, sehr lecker aus.

ein Schüler, der in Theorie und Sprache noch deutlich Nachholbedarf hat, mit dem Kochlöffel selbst eine starke Leistung. „Die Vorbereitungen und das Aufschreiben des Menüs waren schwer für mich“, sagte der Prüfling nach dem Essen

am Tisch. In der Küche selbst sei er angespannt gewesen, aber habe die Aufgaben aus seiner Sicht gut erfüllen können. Für ihn hatte Sophia Löffler „Gebratene Jakobsmuschel und Pulpo auf cremigem Risottoreis und gedünstetem Fenchel“ als ersten Gang serviert. Es folgte „Sous-Vide gegarter Tafelspitz mit Rotweinsosse, porchiertem Spargel und Herzogin-Kartoffeln“ sowie „Joghurt-Honig-Limettencreme mit Himbeeren und gebackenem Streusel“. Sophia Löffler hatte dazu die passenden deutschen Weine ausge-

sucht. Neben den vier Tellern für die Gäste wurden ein Teller für die Fachlehrer-Prüfer Philipp Schrader, Bernd Flemming, Reiner Erdt und Hermann Almeritter sowie ein Ersatzteller vorbereitet.

Während sich die Prüflinge Bilal Muhammad, Lenny Kukla, Matteo Incremona und Thomas Levien (alle Köche) sowie Can Höm, Samantha Janz, Sophia Löffler und Thi Thanh Huong Vi (Restaurantfachkräfte) ihren verdienten Applaus abholten, zogen sich die Prüfungsausschüsse zurück. „Es sieht ganz gut aus, auch wenn es deutliche Unterschiede der Leistungen gab“, zogen beide erste Bilanz, ohne schon zu viel zu veratmen. Auf jeden Fall lobten alle die tolle Atmosphäre des Prüfungssessens. „Wir werden alles dafür tun, dass wir diese gute Zusammenarbeit mit der IHK Hanau-Gelnhausen-Schlüchtern fortsetzen können“, lobte Ulrike Claus das Prüfungssessen als wichtiges Ereignis für die Prüflinge. Man ist optimistisch, dass dies auch bei den neuen Prüfungsverordnungen, die in zwei Jahren in Kraft treten, der Fall sein wird.