

Mit Zuccinisüppchen zum Titel

Von Mariana Friedrich

Bei der Schulmeisterschaft des Staatlichen Gewerblich-Kaufmännischen Berufsbildungszentrums Suhl traten die besten Schüler gegeneinander an.

Suhl - Die Vorbereitungen liefen noch auf Hochtouren, als am Mittwoch bereits die ersten Gäste ihren Weg in die Schulküche des Gewerblich-Kaufmännischen Berufsbildungszentrums Suhl, kurz GKBBZ, fanden. Den zukünftigen Restaurantfachfrauen stand die Nervosität ins Gesicht geschrieben. Hier wird noch schnell eine Gabel grade gerückt, dort eine Serviette korrigiert. Doch dann geht es endlich los.

Bei der Schulmeisterschaft des Berufsbildungszentrums treten bereits zum 17. Mal jeweils die sechs besten Schüler der Fachbereiche Restaurantfachfrau/-mann, Hotelfachfrau/-mann und der Köche gegeneinander an und beweisen, dass sie reif für die IHK-Prüfung im Sommer sind. Bei der vorangegangenen Kenntnisprüfung mussten die jungen Leute zeigen, dass sie die theoretischen Grundlagen ihres Handwerkes beherrschen. Nun ging es an die Praxis. „Die Schulmeisterschaft ist so etwas wie eine Generalprobe für die Abschlussprüfungen“, erklärt der stellvertretende Schulleiter, Martin Pormann. „Die Bedingungen sind ähnlich, so kommen unsere Schüler schon einmal mit dem Prüfungsdruck in Berührung.“ Zwar geht es bei der Schulmeisterschaft nicht um Noten, aber ein Zuckerschlecken war es trotzdem nicht. Immerhin blickten als Prüfer unter anderem die strengen Augen von Vertretern des eigenen Ausbildungsbetriebes auf das Tun der Nachwuchsgastronomen.



Die Nachwuchs-Restaurantfachfrauen Anne-Kathrin Weichholdt, Melissa Reich und Peggy Steinert (v.l.n.r.) zeigen, wie eine festliche gedeckte Tafel aussehen kann. Fotos (2): frankphoto.de
Bild:

Die gleichen Zutaten



Anton Peterhänsel (l.) ist Schulmeister der Koch-Azubis im Gewerblich-Kaufmännischen Berufsbildungszentrum.

Bild:

Die Aufgabe des Tages bestand darin, aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Drei-Gänge-Menue zusammen zu stellen und den geladenen Gästen angemessen zu präsentieren. Was die angetretenen Köche aus den vorgegebenen Zutaten machten, war ihnen selbst überlassen. „Die Köche wussten seit Dezember, was im Warenkorb ist und konnten sich lange genug Gedanken machen“, erklärt Susanne Gemperlein, Fachschaftsleiterin für den Bereich Gastronomie. Und dass sie das erfolgreich getan hatten, zeigten nicht zuletzt die zufriedenen Gesichter der Gäste. Anton Peterhänsel, der seine Ausbildung im Romantikhotel Sächsischer Hof in Meiningen absolviert, konnte die Meisterschaft klar für sich entscheiden. Sein Gericht bestand aus einer Zucchini-Cremesuppe, einer geschmorten Rosmarin-Lammkeule an Fenchelgemüse und wurde abgerundet durch eine Tarte Tatin vom Apfel und Ingwer mit Mandel-Pistazieneis. Da zwei Köche nicht angetreten waren, musste er für drei der insgesamt sechs Tische kochen. Zumindestens für die Augen der Gäste meisterte er das problemlos, denn selbst war er nicht ganz zufrieden. „Ich kam mit der Zeit nicht ganz hin und musste am Ende richtig Gas geben“, sagt Anton

Peterhänsel nach der überstandenen Meisterschaft. Günter Wadewitz, der die Prüfung der Köche übernahm, zeigte sich mit dem abgelieferten Ergebnis zufrieden: „Das war alles verkaufsfähig, auch wenn die Unterschiede relativ groß waren“, fasst er zusammen. „Es ist schade, dass nicht alle die Chance genutzt haben, sich in der Schulmeisterschaft auszuprobieren. Sie ist die beste Vorbereitung auf die Prüfung. Da sollte mancher seine Einstellung mal überdenken.“ Platz zwei und drei erkochten sich Christian Geheeb, der seine Ausbildung im Berghotel Eisenacher Haus in Erbenhausen absolviert, und Benjamin Blum vom Bildungcenter Südthüringen.

Gäste gut umsorgt

Die Restaurantfachfrauen umsorgten die Gäste und mussten einige Standards des Fachs unter Beweis stellen. Dazu zählten das richtige Eindecken des Tisches und das Öffnen von Wein- und Sektflaschen am Tisch. Der Hauptgang wurde englisch serviert. Dabei wird das Gericht vor den Augen des Gastes auf dem Teller angerichtet. Dass hier und da mal ein Glas nicht abgeräumt wurde, oder eine Sektflasche den Korken einfach nicht hergeben wollte, lag sicherlich auch an der Aufregung. Beste Restaurantfachfrau der Schulmeisterschaften wurde Melissa Reich vom Waldhotel Ehrental in Schmalkalden. Die Plätze zwei und drei gingen mit Nancy Stark und Daniela Schmidt an zwei Auszubildende vom Suhler Hotel Thüringen. „Die Qualität war heute gemischt“, sagt Gerd Wolfrum vom Hotel Thüringen, der als Prüfer ein kritisches Auge auf die Restaurantfachfrauen warf. „Man hat gesehen, wer sich vorher noch einmal mit dem Gelernten beschäftigt hat.“ Er hebt hervor, dass alle selbstbewusst gegenüber dem Gast auftraten. Gerade bei Grundlagenfehlern sieht er die Schuld aber auch in den ausbildenden Betrieben. „Es muss mehr darauf geachtet werden, dass das Gelernte auch trainiert und überprüft wird.“



Miriam Kolb, Auszubildende
im Rennsteighotel Kammweg in
Neustadt

Die Hotelfachfrauen und -männer kamen bei den Schulmeisterschaften gegenüber den geladenen Gästen nur wenig zum Zug. Sie unterstützten ihre Kollegen aus dem Restaurantbereich, ihre eigentlichen Prüfungen legten sie bereits am Morgen in den Lehrhotelzimmern des GKBBZ ab. Renate Malzahn, Lehrerin an der Schule, schätzte die Leistung ihrer Schützlinge als gut ein. „Was in der Schule und hier vor Ort geübt wurde, lief gut. Es schlichen sich nur einige Fehler ein, die auf fehlende Routine zurückgeführt werden können.“ Bei den Hotelfachfrauen und -männern hatte das Hotel Thüringen die Nase vorn. Toni Brandt belegte den ersten Platz. Alicia Möller vom Waldhotel Ehrental kam auf Rang zwei, Miriam Kolb, Auszubildende im Rennsteighotel Kammweg in Neustadt, wurde Dritte.