

Schulmeisterschaften der Gastronomie

Bei den 26. Schulmeisterschaften stellten unsere Auszubildenden ihr Können unter Beweis. Welche Aufgaben sie dabei bewältigen mussten und welche Ergebnisse sie erzielten, finden Sie im beigefügten Artikel (Freies Wort vom 08.03.2017).

Die Suche nach den Besten ihres Fachs

Bei den 26. Schulmeisterschaften des Bildungszentrums auf dem Suhler Lautenberg zeigten 21 Auszubildende aus dem gastronomischen Bereich ihr Können. Die Besten unter ihnen wurden gesucht.

Von Thomas Wahl

Suhl – Im Speiseraum messen die Restaurantfachkräfte den Abstand des Besteckes und überprüfen mit einem letzten Blick ihr mühevoll eingedecktes Tischarrangement. In der Küche wird indes auch schon gewerkelt. Die Köche lösen die Knochen aus dem Hähnchenschmel und schnippeln das Suppengrün für ihr Drei-Gänge-Menü.

Bei den 26. Schulmeisterschaften stellen sechs Köche, sechs Restaurantfachkräfte und neun Hotelfachkräfte ihr Können unter Beweis. Sie hatten bereits vor einigen Wochen in den schriftlichen Prüfungen gezeigt, dass sie zu den Besten ihres Jahrganges gehören und sich für den praktischen Teil qualifiziert. „Wir haben in diesem Jahr ein Novum. Bei den Hotelfachleuten erreichen mehrere Auszubildende die gleiche Punktzahl bei den schriftlichen Prüfungen, das wir ansatz der üblichen sechs in diesem Jahr neun zur Schulmeisterschaft zugelassen haben“, erklärt Renate Malzahn, Fachleiterin für Hotelfachkräfte.

Die neun angehenden Hotelfachkräfte bearbeiten zunächst eine schriftliche Aufgabe, in der sie unter anderem eine Reservierungsbestätigung erstellen. Im praktischen Teil arbeiten sie dann als Commis de rang, als Gehilfe des Restaurantfachmanns, den sie beim Getränkeervice sowie beim Servieren unterstützen. Die Teams wurden vor dem Wettbewerb gelost. Susanne Breitenherdt vom Arcadia in Suhl arbeitet mit Lidia David vom Wirtshaus im



Die Köche Isabell Brückner, Max Zitzmann und Lora Maroglio (von links) bereiten ihre Drei-Gänge-Menüs bei den Schulmeisterschaften zu.

Fotos (2): frankphoto.de



Restaurantfachfrau Lidia David überprüft ihr Tischarrangement.

Ehrental in Schmalkalden zusammen. „Bei uns gab es zuvor eine klare Abmachung, was ich machen soll. Die Zusammenarbeit mit Lidia macht Spaß und wir verstehen uns gut“, sagt Susanne Breitenherdt.

Organisation ist alles

Die Köche erfüllten ihre Zutatenliste für den Wettbewerb bereits vor einigen Wochen in der Berufsschule und mussten aus einem geschlossenen und offenen Warenkorb ein Drei-Gänge-Menü zusammensstellen. „Als Vorspeise entstehen dann eine Krautbrühe mit Einlage, im Hauptmenü ein ausgeloster Hähnchenschmel mit Einlage und Beilagen und als Dessert ein weißes oder dunkles Schokomousse oder Eis“, erklärt Petra Schwabe, Fachleiterin der Köche. Das Menü auf den Punkt fertig zu haben, erfordert einiges an Or-

ganisationstalent, wie Isabell Brückner, die bei der Bundeswehr in Oberhof lernt, weiß. „Am Anfang habe ich die Zeit völlig unterschätzt und mich zu lange beim Ausnehmen der Hähnchenschmel aufgehalten“, sagt sie. Was wohl auch etwas an ihrer Aufregung liegt. „Ich bin froh, wenn es vorbei ist“, sagt sie. Anschließend läuft es für die Auszubildende besser und sie holt die verlorene Zeit wieder auf. „Die Schulmeisterschaften sind ein guter Test für die Abschlussprüfungen im Sommer, weil man danach besser einschätzen kann, wo man noch zu langsam ist und kann nochmal daraufhin trainieren“, erklärt Isabell Brückner.

Keine Flüchtigkeitfehler

Der angehende Restaurantfachmann Marcel Hoffmann fühlt sich sicher. „An sich kann ich alles und bin

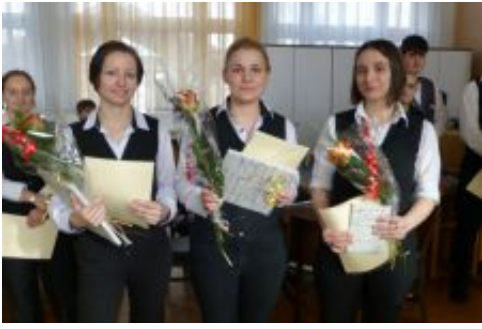
gut vorbereitet. Ich habe nur ein bisschen Angst, dass mir Flüchtigkeitfehler passieren“, sagt er. Zu seinen Gästen, die er während des praktischen Teils bedienen muss, zählt IHK-Prüfer Gerd Wollrum, der ihn bei der Sektempfehlung für das Dessert gleich auf die Probe stellt. „Weshalb empfehlen Sie einen halbtrockenen Sekt“, fragt er. „Weil der Kontrast zwischen dem süßen Dessert und dem trockenen Sekt zu groß wäre und sich das beißen würde“, weiß Marcel Hoffmann fachlich passende Erklärung und ernennt ein Lob des Prüfers.

Alle 21 Beteiligten müssen sich unter den strengen Augen der Prüfungskommission an diesem Tag bewähren. Der Wettbewerb ist gleichzeitig ein Vorentscheid für die Thüringer Meisterschaften, an denen dann die Sieger der einzelnen Kategorien teilnehmen.

Die Gewinner

- Im Bereich der Köche:
Erster Platz: Isabell Brückner, Bundeswehr Oberhof
Zweiter Platz: Stefan Hebestreit, Berghotel Oberhof
Dritter Platz: Max Zitzmann, Hotel Rennsteig Masserberg
- Im Bereich der Hotelfachkräfte:
Erster Platz: Susanne Breitenherdt, Arcadia Hotel Suhl
Zweiter Platz: Anita Grabmann, Hotel am Schloßberg Oberhof
Dritter Platz: Romina Thiele, Hotel Panorama
- Im Bereich der Restaurantfachkräfte:
Erster Platz: Marcel Hoffmann, Michel-Hotel
Zweiter Platz: Viviane List, Berghotel Oberhof
Dritter Platz: Adrianna Grzeszczuk, Vba Nougat

Unsere Gewinner in den Bereichen



•



•

