



Präzisionsarbeit: Der Auszubildende zum Koch, Dominik Luft, bereitet den Nachtisch für sechs Personen vor. Im Hintergrund beobachtet Prüfer Ferdinand Gerhardt die Handgriffe von Ronja Runschke mit Adleraugen. Foto: Kuczorra

# „Für eine 1 muss alles passen“

Prüfungessen der Azubis zu Köchen und Restaurantfachleuten: Alle Prüflinge bestehen den Test

Von Joscha Kuczorra

**CUXHAVEN.** Der Schweiß fließt in der Küche der Berufsbildenden Schulen (BBS) in Strömen. Nicht nur die Temperaturen über der 40-Grad-Marke sorgen für eine klitschnasse Stirn und feuchte Hände, sondern auch der Anlass: Die Auszubildenden zu Köchen, Restaurant- und Hotelfachleuten legen ihre Abschlussprüfung ab.

Hektisches Getümmel in der BBS-Küche: Vier Köche wuseln durcheinander. „Wir haben die Prüfung auch schon mit sieben Prüflingen gleichzeitig gemacht“, erinnert sich Prüfer Ferdinand Gerhardt. „Wir müssen auch sehen, wie sie bei Chaos und Stresssituationen reagieren.“

Die Azubis müssen ein Drei-Gänge-Menü für jeweils sechs Personen zubereiten. Die Zutaten bekamen sie im Vorfeld von den acht Prüfern, die jeden Handgriff

der Prüflinge beäugen. Dazu zählt auch der Arbeitsablauf – neben Geschmack und Aussehen der Mahlzeit eines der Prüfungskriterien.

Vor der Prüfung gaben die Auszubildenden die Menüs und einen Zeitplan an. „Wenn auf dem Plan steht, der Prüfling will die Soße um 8 Uhr ansetzen, sollte er sie auch um 8 Uhr ansetzen“, erklärt der Prüfungsausschussvorsitzende Stefan Brandes. „Jetzt gib mal ein bisschen Hackengas“, rät er zwischendurch einem der Azubis.

## Kreativ sein unter Zeitdruck

Nicht nur der Beobachtungsdruck lastet auf den Prüflingen. Sie stehen auch unter Zeitdruck. Innerhalb von vier Stunden müssen sie die Mahlzeit zubereitet haben. „Das ist mehr Stress als ein ganzer Arbeitstag in der Küche, weil es bei der Prüfung Zeitvorgaben gibt“, berichtet der Auszubildende Niko Sommer. Deshalb

müsse fast jeder Handgriff sitzen. Niko kommt jedoch in Schwierigkeiten, weil sein Eiweiß nicht steif werden will. Das kostet Zeit, die am Ende fehlen könnte. Doch auch dank des einen oder anderen Tipps der Prüfer schafft er seine Menüs in der vorgegebenen Zeit. „Wenn wir eingreifen müssen, ist es zum Wohle der Gäste. Dann gibt es aber am Ende Punkt-abzug“, verrät Brandes.

Gäste sind die Chefs der Auszubildenden sowie Schüler und Funktionäre der BBS. Sie bekommen das Mahl von fünf Hotel- und Restaurantfach-Azubis serviert. Auch hier geht es um Noten. Dementsprechend viel Mühe geben sich die Prüflinge. Allerdings kommt es auch zu einigen Wacklern. „Soll ich das jetzt einfach auf den Tisch stellen?“, fragt einer der Prüflinge Brandes. „Du hast die Prüfung – nicht ich“, antwortet der Prüfungsausschussvorsitzende.

Am Ende scheint er die richtige Entscheidung getroffen zu haben. Denn er besteht die Prüfung – wie auch alle anderen. „Ich bin ganz zufrieden“, erzählt Prüfling Tristan Ohrmann hinterher. Allerdings gebe es immer Kleinigkeiten, die man verbessern könne.

Darum freuen sich die Auszubildenden auch „nur“ über ein Notenspektrum von 2 bis 4. Eine bessere Note ist kaum möglich. „Für eine 1 muss alles passen. Da muss man eine Sternstunde haben“, erklärt der Prüfer Sven Wersien. „Das würde wahrscheinlich selbst ich nicht schaffen – zumindest nicht aus dem Stegreif.“

Dennoch: Die Gäste fühlen sich rundum wohl. „Es gab nichts daran auszusetzen. Das war verkaufsfähig“, erzählt Jürgen Hansen, der „ein Leben lang“ in der Gastronomie gearbeitet hat. Er habe sich wie in einem Fünf-Sterne-Restaurant gefühlt. Und wenn es einer wissen muss, dann er.