

# Noch drei Gänge bis zum Gesellen

Knapp 60 Auszubildende bei den Köchen sowie Hotel- und Restaurantfachleuten legen ihre praktische Prüfung ab

**KREIS CUXHAVEN.** „Darf ich Ihnen noch etwas Wein nachschenken?“. Aufmerksam kümmert sich Marleen Mahler um die Gäste an ihrem Tisch. Es ist nicht irgendein Tisch. Er ist Teil ihrer praktischen Prüfung. Marleen Mahler ist Auszubildende zur Restaurantfachfrau – noch. Denn gerade versuchen sowohl die 19-Jährige als auch viele weitere Auszubildende der Hotel- und Gastronomiebranche vor den Augen der Prüfungskommission ihre Prüfung zu bestehen.

Wenn man den Prüfungsraum in den Berufsbildenden Schulen in Cuxhaven betritt, fühlt es sich nicht so an, als wäre man in einer Schule. Die Tische sind für ein Drei-Gänge-Menü eingedeckt und die in Uniformen gekleideten Auszubildenden begrüßen die Gäste an ihren zugewiesenen Prüfungstischen.

Jetzt kommt es also darauf an, geschickt mit Tablett, Tellern und Gläsern umzugehen. „Ich bin heute ziemlich nervös. Die Aufgaben vor dem Prüfungsausschuss zu machen ist schon etwas anderes, als im Betrieb“, sagt Marleen Mahler. Trotz ihrer Nervosität meistert sie ihre Aufgaben souverän und serviert die Kreationen aus der Küche.

In der Küche ist der Stress schon deutlicher zu merken. Die Koch-Azubis kommen nämlich



Unter den wachsamen Augen des Prüfers bereitet Cecilia Goy, Auszubildende zur Köchin, das Hauptgericht vor.

Fotos: May



Die praktischen Prüfungen für Restaurantfachleute beinhalten verschiedene Schwerpunkte. Hier tranchiert die 19-jährige Marleen Mahler eine Kalbshülfe vor den Gästen.

nicht nur wegen der hohen Außentemperaturen ins Schwitzen. Ihre Prüfungsaufgabe hat es in sich. Aus einem vorgegebenen Warenkorb müssen die Prüflinge ein Drei-Gänge-Menü vorbereiten. „Alle haben also die gleichen Voraussetzungen. Es gibt zwar einige Pflichtkomponenten, aber die Zusammenstellung der Gerichte kann und wird ganz unterschiedlich sein“, erklärt Stefan Brandes vom Prüfungsausschuss.

So hat sich beispielsweise die 19-jährige Cecilia Goy bei der Vorspeise für eine Schollen-Lachsroulade an Zitronensoße mit einem Bohnen-Kirschtomatensalat entschieden. „Nachdem ich wusste, wie der Warenkorb für die Prüfung aussieht, habe ich das Menü mindestens einmal die Woche geübt. Ich fühle mich gut vorbereitet.“

## Drei Gänge sind Pflicht

Vorbereitet sind auch die anderen 16 Köche. Im Hauptgang richtet Henry Budde eine rosa gebratene Kalbshülfe aus Rosmarinjus an

Möhren-Spargelgemüse und Polentarauten an. Für das Dessert hat sich Radoslav Kalokowski ein Mascarpone-Erdbeertörtchen mit Schokoladensauce und Rhabarber-Erdbeerkompott überlegt. Ob sie mit ihrer Kalkulation, ihrem Zeitmanagement, ihrer Zubereitungsweise und dem Geschmack die Kriterien der Prüfer erfüllt haben, erfahren sie erst später.

## Viele Anschlussverträge

Doch die Prüfung ist geschafft und man merkt den Prüflingen die Erleichterung an. Wenn sie bestanden haben, erhalten sie ihr Zeugnis im Juli bei ihrer Freisprechung.

Wie in den meisten Branchen hat auch das Hotel- und Gastronomiegewerbe mit fehlenden Fachkräften zu kämpfen. Lange Arbeitszeiten, Wochenendarbeit und körperliche Anstrengung schrecken viele ab. Trotzdem haben sich dieses Jahr ungefähr 60 Auszubildende dafür entschieden, ihre Prüfung als Koch/Köchin, Hotel- und Restaurantfach-

frau/mann und Fachkraft im Gastgewerbe abzulegen.

Viele von ihnen haben sogar schon einen Anschlussvertrag. Unter anderem bleibt Koch-Azubi Cecilia Goy dem Badhotel Sternhagen in Cuxhaven erhalten. Restaurantfach-Azubildende Marleen Mahler wird im Hotel Seelust beschäftigt bleiben.

Die Branche bietet glänzende Berufsaussichten – besonders in der Küsten- und Tourismusregion Cuxhaven, in der die Übernachtungszahlen jedes Jahr steigen. Um die auch zukünftig bewältigen zu können, brauchen die Gastronomen und Hoteliers ausgebildetes Fachpersonal.

## Bezahlung wird besser

Deshalb setzen sich die Betriebe auch gemeinsam dafür ein, den Auszubildenden attraktive Rahmenbedingungen zu schaffen. So hat der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband Niedersachsen erst kürzlich eine Erhöhung der Ausbildungsvergütung durchgesetzt. (may)