



Der Startschuss für den ersten Gang der Prüfung ist gefallen: Koch-Azubi Selina Hagedorn bestückt die Teller mit Tatar vom Lachs an Feldsalat und Garnele. Fotos: May

## „Ich bin froh, dass es jetzt vorbei ist“

Auszubildende Köche sowie Hotel- und Restaurantfachleute legen in den BBS Cuxhaven ihre praktische Prüfung ab

Von Denise May

**CUXHAVEN.** Anders als bei den Abschlussprüfungen im Sommer vergangenen Jahres, als 60 Auszubildende Köche sowie Hotel- und Restaurantfachleute sich der Prüfung stellten, erschienen zur Winterprüfung gerade einmal 13 Azubis. Und das aus unterschiedlichen Gründen: Die einen haben ihre Ausbildung im Winter begonnen und ihre Regelzeit ist nun vorbei, die anderen haben ihre Ausbildung verkürzt oder unfreiwillig verlängert.

Es ist ruhig im Prüfungsraum der Berufsbildenden Schulen Cuxhaven. Die Anspannung ist den Auszubildenden anzumerken, denn sie geht los, die praktische Abschlussprüfung ihrer Ausbildung. Die zukünftigen Restaurantfachleute, Fachkräfte im Gastronomiegewerbe und Köche müssen

jetzt vor den Augen der Prüfungskommission bestehen. Die Tische sind für ein Drei-Gänge-Menü eingedeckt, die Auszubildenden bereit, ihre Gäste zu den Plätzen zu begleiten. „Herzlich willkommen. Mein Name ist Dan und ich bin heute Ihr Kellner“, stellt sich Dan Mitchel Kessler seinen Gästen vor.

### Prüfung vorgezogen

Der Auszubildende Restaurantfachmann ist einer derjenigen, der seine Abschlussprüfung vorgezogen hat. Geschickt und souverän serviert er den ersten Gang: Tatar vom Lachs an Feldsalat mit Dijonvinaigrette, sautierte Garnele und Weißweinsauce – ein Gericht von Selina Hagedorn. Sie ist im Duhner Hotel „Strandperle“ Auszubildende zur Köchin. Und genau wie Dan Mitchel hat auch die 19-Jährige ihre Prüfung vorgezogen. „Sie ist gut“, sagt Stefan

Brandes vom Prüfungsausschuss kurz und knapp. Bernhard Dohne, Geschäftsführer des Hotels „Strandperle“, weiß, was er an guten Auszubildenden hat und wird Selina Hagedorn deshalb auch übernehmen.

In der Küche geraten derweil einige Koch-Azubis richtig in Stress. An der einen oder anderen Stelle muss sogar der Prüfer eingreifen. Nicht bei Selina Hagedorn. Sie bereitet strukturiert den zweiten Gang vor: eine gebratene Entenkeule unter einer Kräutersaitlingshaube auf Wacholdersoße mit Steckrübenstäbchen, Rahmwirsing und Walnusspätzle. Jetzt wird aufgetischt. Dan Mitchel serviert das Gericht am Tisch. Kritisch begutachtet vom Prüfungsausschuss, der hinter ihm steht. „Die Aufgaben vor dem Prüfungsausschuss zu machen, ist schon was anderes. In dem Betrieb, in dem ich arbeite, haben wir zum Beispiel keine Anrichtetische. Ich bin schon sehr nervös“, sagt der 23-Jährige.

### Eigenes Menü erstellt

Ihr Menü hat sich die 19-Jährige Selina Hagedorn übrigens selbst überlegt. Sie hatte zwar einen vorgegebenen Warenkorb mit Pflichtprodukten, durfte aber selbst entscheiden, wie sie diese einsetzt und was sie dazu serviert. Für den dritten und letzten Gang hat sie sich für eine mit winterlichem Quarkmousse gefüllte Biskuitrolle entschieden. Dazu gibt es eine Schokoladen-Ingwersoße und Mandarinsalat.

Geschafft, die Prüfung ist vorbei. „Die Zeit ging viel zu schnell rum. Ich bin froh, dass es jetzt vorbei ist. Auch wenn es Spaß macht war, ich vorher schon ziemlich nervös. Ich habe deshalb letzte Nacht auch nur drei Stun-



Der Auszubildende Restaurantfachmann Dan Mitchel Kessler serviert den Hauptgang – hier eine gebratene Rehkeule – am Tisch.

den geschlafen“, sagt Selina erleichtert. Die Leistungen der Prüflinge seien in diesem Jahr sehr durchwachsen gewesen, hieß es von den Prüfern der Hotel- und Restaurantfachleute als auch von den Prüfern der Köche. „Eigentlich wären es sogar noch mehr Prüflinge gewesen“, sagt Sabine

Meyer, Studiendirektorin Soziale Berufe/Gastronomie etwas enttäuscht. Insgesamt hätten acht Restaurantfachleute und vier Fachkräfte im Gastronomiegewerbe geprüft werden sollen. „Aber sie sind aus unterschiedlichen Gründen leider nicht gekommen“, so Sabine Meyer.



Das Dessert von Selina Hagedorn kann sich sehen lassen: Eine mit winterlichem Quarkmousse gefüllte Biskuitrolle, Schokoladen-Ingwersoße und Mandarinsalat.