



Amavidtha Nastasja Zentner bei den letzten Absprachen mit Rawa Tahir. Ihr Zusammenspiel funktionierte perfekt. Foto: Witthohn

Das Handwerk von Grund auf lernen

Prüfungessen der BBS in einer besonderen Zeit

CUXHAVEN. Die Angst vor der Prüfung, das dennoch geschickte Hantieren mit den Filetmessern, die aufkommende Hektik, als die Zeit knapp wird – bei der Sommerprüfung der Restaurant-Fachleute und der Köche war vieles so, wie in den vergangenen Jahren auch.

Und doch fand diese Prüfung ja in besonderen Zeiten statt. War die Praxis überhaupt vorhanden nach neun Monaten des Stillstands?

Weniger Prüflinge an einem Tag wegen Corona

Nun, der Einsatz stimmte jedenfalls bei dem leicht dezimierten Feld der Prüflinge. Wie Heide Harras, Prüfungsausschuss-Vorsitzende der Restaurant-Fachkräfte, und Stefan Brandes, BBS-Lehrer und Vorsitzender vom Prü-

fungsausschuss der Köche mitteilten, durften nur jeweils drei Prüflinge agieren. „Abstand halten ist immer noch wichtig und von daher haben wir in diesem Jahr von jeweils sechs Auszubildenden auf jeweils drei Auszubildende reduziert. Natürlich bedeutet das für alle Prüferinnen und Prüfer einen Mehraufwand. Den haben wir aber gerne in Kauf genommen!“

Bei schwülen Temperaturen ging es in der Lehrküche heiß her. Die Auszubildenden Köche sprachen sich mit den Restaurant-Fachleuten genau ab, denn diese mussten alle Informationen parat haben, falls die geladenen Gäste, ebenfalls wesentlich weniger Personen als üblich, Fragen stellen würden. Die Absprachen wurden getroffen, die Köche widmeten sich wieder den frischen Zu-

taten, die Restaurant-Fachleute deckten die Tische ein, flambierten, mixten Cocktails, später tranchierten und richteten sie an.

Die Herausforderung: Drei Gänge zubereiten

Natürlich war überall eine gewisse Nervosität zu spüren, aber das kann jeder nachvollziehen, der sich mal einer Prüfung stellen musste.

Die Köche hatten eine Vorspeise zuzubereiten, einen Hauptgang und eine Nachspeise. Für jeden Gang gab es Wahlkomponenten, die die verschiedensten Kreationen ermöglichten. Und Kreativität war ebenso gefordert wie handwerkliches Können.

Lesen Sie bitte weiter auf der Seite 5.

Herwig V. Witthohn



Luis Timmler beim Filetieren eines Limandes. Keine ganz so einfache Aufgabe für den angehenden Koch.



Heiko Prinzhorn-Köster, Geschäftsführer der „Duhner Strandperle“, mit Daniel Schlüter in der Lehrküche der Berufsbildenden Schulen Cuxhaven.

Am Ende haben sich die Mühen wirklich gelohnt

Die Sommerprüfung an den Berufsbildenden Schulen war an die Corona-Zeit angepasst

CUXHAVEN. Bei der Sommerprüfung 2021 der Köche und Restaurant-Fachleute schauten die Prüfer den Auszubildenden genau über die Schultern.

„Wir müssen in diesem Jahr ein ganz besonderes Fingerspitzengefühl haben, auch wenn wir kein Auge zudrücken dürfen vor fachlichen Mängeln“, betont Stefan Brandes. In diesem Jahr werden an den Berufsbildenden Schulen Cuxhaven insgesamt zwölf Fachkräfte im Gastgewerbe, 16 Hotelfachfrauen und -männer sowie neun Restaurant-Fachkräfte geprüft.



In diesem Jahr alles in einem überschaubaren Kreis. Die Sommerprüfung an den Berufsbildenden Schulen war an die Corona-Zeit angepasst. Fotos: Witthohn



Amavidtha Nastasja Zentner beim Tranchieren des wunderbaren Lammrückens.

Wunderbar zart und saftig – der Lammrücken

Die Gäste hatten den Probeschluck eines wunderbaren Rotweins aus dem Burgenland genossen, als der erste Gang serviert wurde. An unserem Tisch gab es Limandes-Röllchen, mit Lachs gefüllt, an Zuckerschoten

mit Kartoffelspitzen und Kirschtomaten an Paprikasauce. Schon optisch ein Genuss, perfekt am Tisch erklärt. Ein schöner Auftakt.

Dann wurde tranchiert, der Lammrücken verlangte dies. Er kam mit Selleriepüree, Auberginengemüse und Polentaschnitzelchen auf

den Teller. Wunderbar zart und saftig der Lammrücken, lecker Püree und Gemüse, in der Konsistenz überraschend die Polentaschnitzelchen.

Variationen von Mangos schlossen das Drei-Gänge-Menü ab.

Amavidtha Nastasja Zentner absolvierte ihre Ausbil-

dung zur Restaurant-Fachfrau in der Duhner „Seelust“. Sie wurde mit Daniel Schlüter und Heinz Stahlhut geprüft, Rawa Tahir, Luis Timmler und Jöran Thener wurden als Köche geprüft. „Nun geht meine dreijährige Ausbildung zu Ende. Neun Monate davon konnten wir

nicht so ausgebildet werden, wie es normalerweise üblich gewesen wäre. Corona und der Lockdown! Wir haben improvisiert. Tische eingedeckt, alles, was wir theoretisch gelernt haben, doch in die Praxis umgesetzt, indem wir die anderen Auszubildenden an die Tische gebe-

ten haben. Es war eine ganz komische Zeit. In der sonst so pulsierenden Seelust herrschte Stille. Das Haus war ja leer. Und doch haben wir weitergemacht. Und ich hoffe, dass ich die Prüfung bestanden habe“, so Amavidtha Nastasja Zentner.

Herwig V. Witthohn



Limandes-Röllchen, mit Lachs gefüllt, an Zuckerschoten mit Kartoffelspitzen und Kirschtomaten an Paprikasauce.



Lammrücken mit Selleriepüree, Auberginengemüse und Polentaschnitzelchen.



Variationen von Mangos schlossen das schöne Drei-Gänge-Menü ab.