



Gelernt ist gelernt. Unter den strengen Augen der Prüfer cool zu bleiben, fällt diesem jungen Mann nicht schwer. Fotos: Tonn

Heiße Tage in den BBS

Sommerprüfung 2023 für HoFas, ReFas und Köche forderte von den Gastro-Azubis alles.

VON JOACHIM TONN

Cuxhaven. „Es war anstrengend. Ich bin froh, dass es vorbei ist“, zeigte sich Lea Benner aus Cadenberge erleichtert. Die 24-jährige, gebürtig in Siegen, arbeitet als angehende Köchin im 3. Lehrjahr im „Genusshotel Peters“ in der Wingst. „Richtig anstrengend war das ‚Rausschicken‘ von den Speisen“, fand sie.

Heiß, heißer, Prüfungsstress. Brenzlige Momente am Herd und die Frage, wer seine Prüfung wiederholen muss und wer im Gastro-Himmel vielleicht schon bald nach den Sternen greifen kann. Ende Juni waren in einer Reihe mehrerer Prüflinge vier Köche, ein Beikoch und vier Restaurant-Fachleute zur Prüfung an den BBS, Fachbereich Gastronomie, angetreten und wurden dabei zu richtigen „Hitzeprofis“. Von der ersten Minute an merkte man: Sie alle arbeiten voller Leidenschaft in der Gastronomie und Hotellerie.

Es war der wohl wichtigste Tag ihres Lebens: Drei angehende Köche und ein Beikoch stellten sich neben weiteren Prüflingen ihrer Abschlussprüfung. Drei Jahre lang mussten die Auszubildenden den Umgang mit Herd, Kochlöffel und Lebensmitteln lernen, bis zum alles entscheidenden Tag.



Stilgerecht „am Gast“ zu tranchieren ist eine Kunst für sich. Gerade, wenn es um alles geht.

Die Köche hatten ihren Warenkorb für den großen Tag am Tag ihrer theoretischen Prüfung vor etwa fünf Wochen erhalten. BBS-Fachpraxislehrer und Küchenmeister Stefan Brandes hatte sich mit den Köchen zusammengesetzt und mit ihnen den Warenkorb besprochen. Darunter waren einige Pflichtkomponenten in den einzelnen Gängen vorgegeben. Ansonsten waren der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Blieb nur die bange Frage: Wer wird beim Koch-Stress die Nerven behalten? Um den Gesellenbrief zu bekommen, mussten die Kandidaten unter großem Zeitdruck und mit vorgegebenen Zutaten ein Drei-Gänge-Menü zaubern. Das alles unter den



Gastronomie ist die Kunst, mit Nahrung Glück zu erschaffen – wenn man es draufhat wie Lea.

strengen Augen von vier Prüfern, die jeden Patzer gnadenlos mit Punktabzug strafen.

In der Küche hatte wieder der gleiche Prüfungsausschuss, wie in den Jahren davor, seine Augen auf die Arbeit der Jungköche gerichtet. Küchenchefs aus Cuxhaven, denen nichts entging. Unter ihnen war auch Ferdinand Gerhardt, der ehemalige, langjährige (35 Jahre) Küchenchef von Donners Hotel. Es sei ihm ein besonderes Anliegen, die junge Generation von Köchen mit guten Ratschlägen zu begleiten, sagte er.

Auch die Restaurant-Fachleute kamen gehörig ins Schwitzen. Pflichtkomponente im Hauptgang war für die ReFas zum Beispiel die Zubereitung einer gan-

zen Maispoularde, welche am Tisch des Gastes fachgerecht tranchiert (zerlegt) werden musste. Im Vorfeld wurde der Gästetisch gemäß der Gangfolge und der Vorgaben der gastronomischen Akademie Deutschland (GAD) eingedeckt. Bereits Tage vorher wurden die Prüflinge entweder an der Bar geprüft oder mussten Crêpe Suzette flambieren.

Prüfungsjury setzt sich paritätisch zusammen

Neben dem Tranchieren geht es bei der ReFa-Prüfung um die Betreuung der Gäste, dem Einsetzen von Speisen und Getränken, sowie dem fachgerechten Öffnen und dem Servieren von Wein. Zudem wurde auf die Kommunikation mit den Gästen, sowie auf die Zusammenarbeit mit den anderen Prüflingen geachtet. Die Prüfungsjury setzte sich laut IHK-Statuten paritätisch aus Arbeitgebern und Arbeitgeberinnen, Arbeitnehmern und Arbeitnehmerinnen sowie Berufsschullehrern und Berufsschullehrerinnen zusammen. Dieser Prüfungsausschuss arbeitet seit Jahren zusammen und wird fortwährend mit neuen Prüfern bestückt.

„Heute geht es um ‚Wohl und Wehe‘. Es ist die Abschlussprüfung, in der es um alles geht“, betonte Heide Harras, Prüfungsausschussvorsitzende. Danach haben die jungen Leute ausgelernt und müssen jeder für sich ihren Weg gehen.“