

26.06.2018

Schweineschulter als Hauptgang

An der BBS I Gifhorn legen 62 Kräfte aus dem Gaststättengewerbe ihre Prüfung ab.

Von Siegfried Glasow

Wolfsburg. Vier Tage wurde in der Schulküche und im Restaurant der BBS I in Gifhorn gekocht, eingedeckt und serviert. Grund: 23 angehende Köche, 23 Hotelfachleute, 4 Restaurantfachleute, 3 Fachkräfte im Gastgewerbe und 9 Fachleute für Systemgastronomie mussten nach Jahren Ausbildungszeit in die Abschlussprüfung.

Und da aus Platzgründen nicht alle auf einmal die Prüfung absolvieren konnten, wurden vier Gruppen eingeteilt, die jeweils an einem Tag schwitzen durften. Bei den Köchen mussten Scholle, Schweineschulter, Süßkirschen und Wassermelonen verarbeitet und zu einem Drei-Gänge-Menü gekocht werden. Hört sich einfach an, ist es aber nicht, denn die angehenden Köche mussten die einzelnen Gänge auch selbst kreieren. So gab es als Vorspeise zum Beispiel: Bratscholle mit Salat vom grünen Spargel und rote Bete, dazu Meerrettich-Vinaigrette, als Hauptgericht: Gebackene Schweineschulter, Jus, Broccoli, Möhrenhalbmonde und Kartoffelpüreeturm und als Nachspeise:



Auch der gedeckte Tisch wurde von den Mitgliedern des Prüfungsausschusses unter die Lupe genommen und bewertet.

Foto: Glasow

Mohr im Hemd an Kirschragout, Wassermelonen Granita und Weißer Schokomousse. Die Hotelfachleute mussten die Tische fachgerecht eindecken und das Drei-Gänge-Menü servieren, dazu gab es einen trockenen Grauburgunder und einen fränkischen Rotling. Und da auch alles probiert und verspeist werden musste, hatten der Direktor der BBS I, Stefan Schaefer, und die IHK-Lü-

neburg Wolfsburg, vertreten durch Geschäftsführer Michael Wilkens, jeweils 24 Gäste eingeladen, die an dem Prüfungssessen teilnehmen durften. Darunter auch die beiden Bürgermeister Matthias Nerlich, Gifhorn, und Uwe Weimann, Wilsche, sowie der 1. Kreisrat Dr. Thomas Walter.

Unter den Argusaugen der Prüfungsausschüsse wurde alles in Küche und Restaurant bewertet,

was im Zusammenhang mit den Aufgaben stand.

Zuvor durften etwa die Hotelfachleute noch eine verkaufsfördernde Maßnahme gestalten, einen Geschäftsbrief schreiben und sie mussten noch ein gastorientiertes Gespräch führen, bevor sie am Montag im Schützenhaus Vorsfelde das ersehnte Abschlusszeugnis in Empfang nehmen konnten.