

Extra-Schulung für Auszubildende: „Die Nähe zum Gast fehlt“

Angehende Hotel- und Restaurantfachleute durften trotz Corona wieder richtig üben

VON FREDRIKE MÜLLER

WOLFSBURG. Eigentlich haben die Restaurants geschlossen, doch in der „Goldenen Henne“ hat es für einen Tag ordentlich gebrutzelt, gedampft und geduftet. Angehende Restaurantfachleute

➔ **Fachkundige Anleitung:**
So entsteht ein perfekter Crêpe Suzette

durften hier endlich mal wieder an die Pfannen und Teller, um die wichtigsten Handgriffe zu üben. Die Dehoga-Verbände der Region hatten die Schulung organisiert, um den Auszubildenden die Praxisinhalte zu vermitteln, die durch Corona sonst wegfallen müssten.

Wer schon einmal Zucker karamellisiert hat, weiß, wie schnell Zucker in der Pfanne verbrennen kann. Noch viel schwieriger ist die Zubereitung eines ordentlichen Crêpe Suzette.

Doch das Flambieren dieser Süßspeise ist für Restaurantfachkräfte prüfungsrelevant. Und weil es später direkt vor dem Gast durchgeführt wird, muss jeder Handgriff sitzen.

Schiefgehen kann vieles: Der Zucker brennt nicht an, die Butter weigert sich, von der Gabel zu fallen, die ge-



Selbstgemachte Zange: Zum Wenden der Crêpes nutzt man Gabel und Löffel, die man übereinander legt. Wichtig ist, dass die Gabel oben liegt, sonst durchbohren ihre Zacken den Crêpes und er reißt.

schälte Zitrone muss an der richtigen Stelle auf die Gabel gespießt werden, die Crêpes dürfen nicht reißen, die Pfanne darf nicht laut über den Gasherd quietschen, die Hände sollten tunlichst vor dem heißen Pfannengriff geschützt

will der Gast unterhalten werden: Sichere Bewegungen und ein lockeres Gespräch sind also das Ziel.

Doch seit Monaten haben die Restaurants geschlossen und über Videokonferenzen kann niemand das Flambieren

werden – und das ganze Ensemble sollte möglichst nicht unter dem Rauchmelder aufgebaut werden. Es gibt also viel zu bedenken und gleichzeitig

lernen. Die Dehoga-Kreisverbände Gifhorn und Region Wolfsburg-Helmstedt haben deshalb alle Hotel- und Restaurantfachleute im dritten Ausbildungsjahr eingeladen, um flambieren, tranchieren, servieren und Gastgespräche am Tisch oder der Rezeption zu üben. In Wolfsburg machten neben der „Henne“ auch das Courtyard im Allerpark und das „Jott wie Jäger“ mit.

„Das Fachwissen ist oft da, aber wenn man seit Monaten keinen Gast mehr gesehen hat, fehlt das Feeling“, beschreibt Mitorganisator Heiko Sturm die Idee hinter der Schulung.

Das beschreibt auch Yasemin Ünal, die sich als Restaurantfachfrau ausbilden lässt. An der Schulung hat ihr aber nicht nur gefallen, dass sie darin die wichtigsten Faustregeln und Handgriffe für die Prüfung wiederholen kann: „Es ist einfach ein schönes Gefühl“, so die 25-Jährige, die in



Show-Effekt: Nach einer so spektakulären Vorführung schmeckt die Nachspeise gleich doppelt gut – und auch am Nachbarstisch bekommt man Appetit.

FOTOS (2): ROLAND HERMSTEIN

letzter Zeit hauptsächlich an Online-Unterricht teilgenommen hat. „Die Nähe zum Gast fehlt, man fühlt sich etwas einsam.“ Da sind schon die nachgestellten Gast-Gespräche und das Beisammensein während der Schulung ein gewis-

ser Trost. Kein Wunder also, dass alle der eingeladenen Azubis sofort zusagten. „Auch die Nachfrage an einem Aufbaukursus ist hoch“, verrät Heiko Sturm zufrieden. Gut möglich, dass die Aktion bald in die zweite Runde geht.

Aufgeschnappt: Drei Erkenntnisse aus der Schulung

Beim Keilnähern nie rückwärts laufen! Selbst der geübteste Ober hat keine Augen am Hinterkopf, und man kann nie wissen, ob nicht gerade hinter einem ein Kollege mit Tablett, Tranchier-

messer oder brennenden Crêpes hantiert.

Zwischen Besteckteilen wie Messer und Gabel muss beim „Eindecken“ des Tisches Platz sein, aber nicht zu viel. Faustregel: Eine

Kreditkarte muss man dazwischen hindurchziehen können. Auch weißer Wein kann aus roten Trauben gewonnen werden, der Unterschied liegt in der Herstellung.



Kunstgerecht: Das Tranchieren von Speisen will gelernt sein – kommt in der Ausbildung coronabedingt aber oft zu kurz. FOTO: ROLAND HERMSTEIN

Die Corona-Pandemie geht auch an Auszubildenden nicht spurlos vorbei, besonders wenn wichtige Praxisbestandteile ihrer Lehre durch den Lockdown entfallen. Die Industrie- und Handelskammer Lüneburg-Wolfsburg weiß um die Probleme, doch sie hat beruhigende Zahlen parat.

Besonders stark betroffen sind die Auszubildenden in Restaurants und Hotels. „Die praktische Wissensvermittlung ist durch die Schließungen in vielen Betrieben zurückgegangen“, weiß Sönke Feldhusen, stellvertretender

Hauptgeschäftsführer der IHK Lüneburg-Wolfsburg. Aber auch dort gebe es Unterschiede.

„Während einige Ausbilder zum Beispiel ihr Mehr an Zeit nutzen, um praktisches Wissen auch in der Küche noch besser zu vermitteln, gibt es andere, die mangels

Außerhausverkaufs hier weniger machen. Die Berufsbildenden Schulen bemühen

sich nach unserem Eindruck sehr, insbesondere die Abschlussklassen gut vorzubereiten.“ Auch aus den Branchen selbst heraus gebe es mitunter Ideen für zusätzliche Vorbereitungsangebote – wie zum Beispiel die Schulung in Wolfsburg und Gifhorn für lernende Restaurant- und Hotelfachleute, die von der IHK ebenfalls unterstützt wurde.

Die Bemühungen scheinen zu fruchten. Laut IHK gab es bei den Ergebnissen der Abschlussprüfungen im Sommer 2020 und im Winter 2020/21 „keine wesentlichen Abweichungen zu den Vorjahren“ –

selbst in Hotel- und Gastronomiegewerbe.

Deshalb hält die IHK es für sinnvoll, an Prüfungen festzuhalten: „Uns ist es ein großes Anliegen, die Prüfung auch in Krisenzeiten als hochwertigen Qualifikationsbeleg für die Auszubildenden und die Betriebe zu erhalten“, begründet Feldhusen. „Die jungen Leute sollen keinen Abschluss zweiter Klasse erhalten, der schlimmstenfalls bei Bewerbungen diskriminiert. Deshalb sind für die aktuellen Prüfungen auch keine grundsätzlichen Erleichterungen vorgenommen worden.“



Sönke Feldhusen

Ausbildungsmängel durch Lockdown? IHK gibt Entwarnung