



Genießen das leckere Essen: Dehoga-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck und Heike Strauch bewerteten das Menü und den Service.

Prüfungsstress für künftige Köche und Hotelfachleute

Praktischer Abschluss im Gastgewerbe: Zwölf Auszubildende stellen sich hohen Anforderungen

VON SIEGFRIED GLASOW

GIFHORN. „Variation von Zander, Tartar und Terrine, Grapefruit-Vinaigrette, Mangold, karamellisiertes Salat-herz und Ila Kartoffelchip als Vorspeise; Zweierlei von der Ente, geschmorte Keule und gebratene Brust, Cranberry Sauce, bratisierter Rosenkohl, gebratene Laugenknödel als Hauptgericht und Topfenschnitte, Physis-Ragout,

→ **Ein Probelauf mit Lehrkräften als Gästen**

Orangen-Parfait und Mandelbruch als Dessert“ – so lautete das Menü, das es bei der praktischen Abschlussprüfung im Gastgewerbe an der BBS I für zwölf Auszubildende zuzubereiten galt.

Die teilnehmenden Prüflinge, darunter sechs Köche, vier Hotelfachleute, eine Fachkraft im Gastgewerbe und eine Küchenfachkraft, stellten sich in Gifhorn den hohen Anforderungen, und das sehr erfolgreich. Die Industrie- und Handelskammer Lüneburg-

Wolfsburg, vertreten durch Elvira Fuchs und Meike Siller, hatte in Zusammenarbeit mit den Berufsbildenden Schulen Ides Landkreises zu den praktischen Abschlussprüfungen in den gastgewerblichen Ausbildungsbereichen in das Schulrestaurant eingeladen. Hier begrüßte die stellvertretende Schulleiterin Heike Strauch nach zwei Jahren Corona-Pause erstmalig wieder 15 Gäste, die nach dem Empfang an den Tischen das Prüfungsgeschehen verfolgten.

Wie die Abteilungsleiterin für die Bereiche Ernährung, Hauswirtschaft und Körperpflege Silke Wilhelm-Cottli hierzu erklärte, war die diesjährige Prüfung ein Probelauf mit Lehrkräften aus dem Bereich der BBS I, bevor die nachfolgenden Prüfungen wieder mit Gästen aus dem öffentlichen Leben stattfinden.

In der Küche sorgte Prüfungsausschuss-Vorsitzender Jörg Zentgraf und sein Prü-



Bereiten ein vorzügliches Drei-Gänge-Menü zu: In der Küche konzentrierten sich die Köche auf ihre Abschlussprüfung.

FOTOS (2): SIEGFRIED GLASOW

fungsteam dafür, dass der Warenkorb, bestehend aus Zander, Ente, Quark und Sahne, durch die sechs teilnehmenden Köche fachgerecht eingesetzt wurde. Die festlich eingedeckten Tische wurden ebenfalls bewertet, und zum Menü wurden passende Weine und Mineralwasser serviert. Unter den strengen Augen der Prüferinnen und Prüfer wurde jede Bewegung der

Auszubildenden kontrolliert und dokumentiert, auch der persönliche Umgang mit den Gästen floss in die Bewertung mit ein.

Dehoga-Vorsitzender Karlheinz Brunck, selbst Küchenchef im eigenen Hause, zeigte sich von der Zusammenstellung des Drei-Gänge-Menüs begeistert und bewertete es mit der Gesamtnote „sehr gut“.