

Zwölf Auszubildene stellen sich der Herausforderung

Die praktische Abschlussprüfungen der gastgewerblichen Ausbildungsberufe fand in der BBS I statt

Siegfried Glasow

Gifhorn. Die Industrie- und Handelskammer Lüneburg-Wolfsburg, vertreten durch Elvira Fuchs und Meike Siller, hatten in Zusammenarbeit mit den Berufsbildenden Schulen I des Landkreises Gifhorn am Dienstagmittag zu den praktischen Abschlussprüfungen in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen in das Schulrestaurant eingeladen.

15 Gäste konnten zu den Prüfungen begrüßt werden

Hier konnte die stellvertretende Schulleiterin Heike Strauch nach zwei Jahren Corona-Pause erstmals wieder 15 Gäste begrüßen, die nach dem Empfang an den Tischen das Prüfungsgeschehen verfolgen durften. Wie die Abteilungsleiterin für die Bereiche Ernährung, Hauswirtschaft und Körperpflege, Silke Wilharm-Cottle, hierzu erklärte, sollte es ein Probelauf mit Lehrkräften aus dem Bereich der BBS I sein, bevor die nachfolgenden Prüfungen wieder mit Gästen aus dem öffentlichen Leben stattfinden.

Zum Nachtisch gab es Orangen-Parfait und Mandelbruch

In der Küche sorgte Prüfungsausschussvorsitzender Jörg Zenggraf und sein Prüfungsteam dafür, dass der Warenkorb – bestehend aus Zander, Ente, Quark und Sahne – durch die sechs teilnehmenden Köche fachgerecht eingesetzt wurde. Auf der Speisekarte des festlich ein-

gedeckten Tisches 1, der ebenfalls bewertet wurde, stand „Variation vom Zander, Tartar und Terrine, Grapefruit-Vinaigrette, Mangold, karamellisiertes Salatherz und lila Kartoffelchip als Vorspeise; Zweilei von der Ente, geschmorte Keule und gebratene Brust, Cranberry-Sauce, braisierter Rosenkohl, gebratene Laugenkrödel als Hauptgericht und Topfenschnitte, Physalis-Ragout, Orangen-Parfait und Mandelbruch als Dessert“. Dazu die passenden Weine und Mineralwasser.

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“. Heike Strauch, die mit ihm am Tisch saß, pflichtete ihm bei und lobte auch den guten Service durch Franziska Barneck aus dem Hotel „Alte Mühle“ am Tisch. Unter den strengen Augen der Prüferinnen und Prüfer wurde jede Bewegung kontrolliert und dokumentiert, floss aber auch der persönliche Umgang mit den Gästen in die Bewertung mit ein.

Prüflinge waren mit ihren Ergebnissen zufrieden

So konnten die teilnehmenden Prüflinge, darunter sechs Köche, vier Hotelfachleute, eine Fachkraft im Gastgewerbe und eine Küchenfachkraft, mit ihren Ergebnissen zufrieden sein, denn die Gäste taten alles, um ihnen den Prüfungsauftritt zu erleichtern.



Die stellvertretende Schulleiterin Heike Strauch, links, lobte den Service von Franziska Barneck aus dem Hotel „Alte Mühle“ in Meyhausen.

SIEGFRIED GLASOW