

Gute Noten für Drei-Gänge-Menü

Gifhorn: Auszubildende stellen sich Anforderungen in Abschlussprüfung

VON SEGFRIED GLASOW

Gifhorn – Die Industrie- und Handelskammer Lüneburg-Wolfburg hatte in Zusammenarbeit mit den Berufsbildenden Schulen (BBS) I des Landkreises Gifhorn am Dienstag zu den praktischen Abschlussprüfungen in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen in das Schulrestaurant eingeladen. Hier konnte die stellvertretende Schulleiterin Heike Strauch nach zwei Jahren Corona-Pause wieder 15 Gäste begrüßen, die das Prüfungsgeschehen verfolgen konnten.

Wie die Abteilungsleiterin für die Bereiche Ernährung, Hauswirtschaft und Körperpflege, Silke Wilharm-Cottle, erklärte, sollte es ein Probeauftrag mit Lehrkräften aus dem Bereich der BBS I sein, bevor die nachfolgenden Prüfungen wieder mit Gästen aus dem öffentlichen Leben stattfinden.

Allerdings waren mit dem Vorsitzenden des Dehoga-Kreisverbandes Gifhorn, Karlheinz Brunck und Elmar Engisch aus dem Dehoga-Vorstand Region Wolfburg-Helmstedt zwei Vertreter anwesend, die eng mit BBS I und IHK zusammenarbeiten. Engisch ist gleichzeitig seit



In der Küche konzentrierten sich die Köche auf ihre Abschlussprüfung.

FOTO: GLASOW

Jahren Prüfungsausschussvorsitzender für Hotel- und Restaurantfachleute.

In der Küche sorgten Prüfungsausschussvorsitzender Jörg Zentgraf und sein Prüfungsteam dafür, dass der Warenkorb von den sechs teilnehmenden Köchen fachgerecht eingesetzt wurde. Brunck, selbst Küchenchef im eigenen Hause, zeigte sich von der Zusammenstellung des Drei-Gänge-Menüs begeistert und bewertete es mit der Gesamtnote „sehr gut“.

Auf einen Blick

Auf der Speisekarte des festlich eingedeckten Tisches stand: „Variation vom Zander, Tatar und Terrine, Grapefruit-Vinaigrette, Mangold, karamellisiertes Salatherz und lila Kartoffelchip als Vorspeise; Zweierlei von der Ernte, geschmorte Keule und gebratene Brust, Cranberry Sauce, bräsiertes Rosenkohl, gebratene Laugenknödel als Hauptgericht und Topfschnitte, Physalis-Ragout, Orangen-Parfait und Mandelbruch als Dessert“.

Strauch pflichtete ihm bei und lobte auch den guten Service durch Franziska Bue-

fer wurde jede Bewegung kontrolliert und dokumentiert, floss aber auch der persönliche Umgang mit den Gästen in die Bewertung mit ein.

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

nick aus dem Hotel „Alte Mühle“ in Weyhausen. Unter den strengen Augen der Prü-