

Bericht von der Teilnahme von 3 Auszubildenden der BBS II Osterode am Harz an den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe in Lüneburg

Vom 13.4.-15.4.2010 nahmen 3 Auszubildende der BBS II Osterode am Harz an den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften in Lüneburg teil. Die Restaurantfachfrau Ann-Kathrin Nickisch vom Hotel Revita in Bad Lauterberg, die Hotelfachfrau Maria Rabold vom Hotel Romantischer Winkel in Bad Lauterberg und der Koch Sven Walton vom Hotel Sauerbrey in Lerbach. Begleitet wurden sie während ihrer Vorbereitung von ihren Lehrkräften Angelika Klutt, Michael Geikler und Heinz Mahlmann.

Am ersten Wettkampftag stand die Fachtheorie auf dem Programm. Gelöst werden mussten 28 Aufgaben auf dem Niveau einer Abschlussprüfung. Anschließend mussten bei einer Warenerkennung Geräte, Werkzeuge und berufstypische Lebensmittel identifiziert werden. Fachpraxislehrerin Angelika Klutt freute sich, als sie von den Auszubildenden erfuhr, dass auch eine „Hebamme“ unter den Servicematerialien war, ein Gerät, um versunkene Korke aus einer Weinflasche zu ziehen.

Am 2. Tag wurde es ernst für Sven Walton. Er hatte 4 Stunden Zeit, sein 4-Gänge-Menü für 6 Personen zu kreieren. Durch die vielen Trainingseinheiten kochte er zügig und war unter den 19 Teilnehmern einer der ersten, der das pochierte Saiblingsfilet als ersten Gang sowie die gebratenen Scampi als warme Vorspeise vollendeten. Beim Hauptgang, einem geschmorten Tafelspitz vom Kalb mit Portweinsauce, war Fingerfertigkeit gefragt, mussten doch Kohlrabi, Möhren, Zucchini und Broccoli in ansprechende Formen geschnitten werden. Krönender Abschluss waren Marzipanpralinen und ein Fruchtsalat in einem Hippenblatt, das mit Schokolade überzogen war. Bei den Crêpes musste nun die Restaurantfachfrau Ann-Kathrin Nickisch ihre Flambiertechnik unter Beweis stellen. Mit geschickten Handgriffen verstand sie es, ihren Gästen die hauchdünnen und zarten Pfannkuchen in schäumender Zitronenbutter zu wenden und anschließend in brennendem Cognac zu flambieren.

Komplettiert wurde das Oberharzer Team im Service von der Hotelfachfrau Maria Rabold. Sie hatte vorher fantasievoll den Gästetisch mit eingedeckt.

Diese Aufgabe musste auch Ann-Kathrin Nickisch bewältigen. Sie hatte zu dem Motto der Veranstaltung „In 80 Tagen um die Welt“ eine nostalgische Weltkugel in der Mitte des Gästetisches platziert, die von weiteren Dekorationselementen, wie Eisenbahnschienen, kleinen Ortsschildern und einem Elefanten ergänzt wurden. Für die Intention des Tisches hatte sie sich vorher viele Gedanken gemacht und diese auch kreativ in die Tat umgesetzt. Dazu gehörte auch eine in der Berufsschule am PC erstellte Menükarte mit einem Deckblatt, das dem Buchtitel des Romans von Jules Verne nachempfunden wurde.

Während für Sven Walton der Wettkampf nach dem Reinigen der Küche zu Ende war, musste Maria Rabold noch einen umfassenden Geschäftsbrief verfassen. Die Zeit hierfür war mit 45 Minuten eine große Herausforderung. Am Empfang gelang es ihr recht gut, Firmengäste kompetent zu beraten und ihnen die entsprechenden Zimmer zuzuweisen. Während die erste Aufgabe mit Hilfe des PC's erledigt werden musste, wurde die Zimmerreservierung konventionell mit dem Belegungsplan vorgenommen.

Am 3. Wettkampftag musste sich die Restaurantfachfrau an der Bar beweisen. Klassische Cocktails waren zu mixen und publikumswirksam zu präsentieren. Strahlend verließ die junge Restaurantfachfrau diese Prüfung, denn alle vorher eingeübten Drinks konnten einwandfrei nach den vorgegebenen Garnituren hergestellt werden.

Auch Maria Rabold war mit ihrer letzten Teilprüfung zufrieden. Beim Housekeeping ging es darum, einen Zimmer-Check vorzunehmen und Fehler in einem Hotelzimmer aufzuspüren. Das fiel der Hotelfachfrau sichtlich einfach, lernt sie doch in einem 5-Sterne-Hotel, wo der Anspruch auf der Etage ohnehin sehr hoch liegt.

Nach den einleitenden Begrüßungsworten des DEHOGA Niedersachsens und des Vorsitzenden des Berufsbildungsausschusses, Fritz Sauerbrey aus Lerbach, konnte dann endlich auch die Siegerehrung erfolgen. Teilgenommen hatten 19 Berufsschulen aus ganz Niedersachsen.

Erschöpft aber glücklich und reich an wichtigen Berufserfahrungen verließ das Team der BBS II Osterode am Abend Lüneburg, um sich nun in den kommenden Wochen auf ein weiteres wichtiges Ziel vorzubereiten: Die Abschlussprüfung.

Die Sieger des Wettbewerbs

Einzelwertung Platz 1

- L.-M. Pröve (Koch)**, Restaurant "Der Gartensaal", Hannover
- I. Klein (Refa)**, Romantik Hotel Köllner's Landhaus, Celle-Boye
- A. Köhler (Hofa)**, Seminaris Hotel Lüneburg
- S. J. Strahl (Systemgastronomie)**, Restaurant Pizza Hut, Barsinghausen

Teamwertung Platz 1 - Wanderpokal

- Team Albrecht-Thaer-Schule, BBS IV Celle**
- I. Klein (Refa) | F. Bischoff (Koch) | M. Müller (Hofa)