

## Der Jahrgang kommt gut an Prüfung für Köche und Hotelfachleute in Bad Hersfeld

VON WILFRIED APEL

**Bad Hersfeld** – Es ist ein kleiner, aber feiner Jahrgang. Je vier angehende Köche und Hotelfachleute zeigen im Rahmen ihrer Abschlussprüfung in einem Fachraum der Beruflichen Schulen Obersberg vor Prüfern und Gästen, was sie können.

Es sind vor allem die Hotelfachleute, die sichtbar sind. Sie haben vier runde Tische eingedeckt. Natürlich nicht einfach so, sondern gemäß dem Dekorationsthema „Olympische Spiele in Paris“ als Teil einer vor fünf Stunden ausgegebenen, komplexen Prüfungsaufgabe mit schriftlichen und praktischen Elementen. Dem Führen eines Verkaufsgesprächs etwa, aber auch eines Reklamationsgesprächs, denn es soll ja vorkommen, dass sich ein Gast beschwert. Ein entsprechendes Szenarium wurde in einem Rollenspiel durchexerziert und bewertet. Während des Dekorierens und Eindeckens in der Prüfungszeit wurden jedem Prüfling des Weiteren Fragen gestellt: „Was haben Sie sich dabei gedacht, als Sie den Tisch mit diesen und jenen Blumen, Kerzen oder Pokalen dekoriert haben?“ Und andere Fragen mehr.

Auch die Köche hatten ein Verkaufsgespräch zu führen. Darüber hinaus mussten sie die Tischkarten gestalten und zeigen, ob sie ihr eigenes Metier beherrschen und kochen und backen können. Natürlich nicht wild drauflos, sondern anhand eines vorgegebenen Warenkorbs und so, wie sie es sich während der bereits Ende April erfolgten schriftlichen Abschlussprüfung für das in dreieinhalb Stunden servierbereit anzurichtende Drei-Gänge-Menü überlegt hatten. Auf einer Tischkarte stand demzufolge: „Grüner-Spargel-Tomaten-Salat mit Ziegenfrischkäse als Vorspeise, Gebratenes Schweinefilet mit Pilz-Rahm-Sauce, gegrillter Paprika und Kartoffelkroketten als Hauptspeise, sowie Biskuitrolle mit



**Stelldichein an einem der Prüfungsessentische:** jeweils von links, stehend: Berufsschullehrerin und Prüfungsausschussvorsitzende Stefanie Killmer, die Hotelfachleute Nam Pam, Huyen Nguyen, Maximilian Müller, Prüfungsausschussvorsitzender Jürgen Karjan, die Hotelfachfrau Huong Giang Vu, Schulleiter Guido Lomb, Prüfer Holger Reichenauer sowie sitzend Restaurantleiter Christian Laser, Hotelinhaberin Elke Lepper, Schulbereichsleiter Oliver Heußner und Berufsschullehrerin Claudia Hohmann.

FOTOS: WILFRIED APEL

Erdbeertopfen gefüllt, Schokoladenmousse und Mangopüree als Dessert.“ Dazu natürlich passende Weine, die Stefanie Killmer als Prüfungsausschussvorsitzende für den Bereich Hotelfachleute hinzugesellt hatte.

Alles geht seinen Gang. Nervosität scheint den Prüflingen fremd zu sein. Unter ihnen sind zwei junge Frauen und ein junger Mann aus Vietnam, die den Sprung nach Deutschland gewagt haben und auf eine gute Zukunft hoffen. Sie haben ihre Lehrzeit im Oberaulaer Parkhotel „Zum Stern“ absolviert und wohl so motiviert gearbeitet, dass sie nach bestandener Prüfung übernommen werden sollen. Darüber freuen sich nicht nur der am Essen als Gast teilnehmende Schulleiter Guido Lomb und der als Prüfer fungierende Vorsitzende des Hotel- und Gaststättenverbandes Waldhessen, Holger Reichenauer, sondern auch der 79-jährige gelernte Serviermeister Heinz Sinner, der als langjähriger Lehrer und Prüfer immer wieder gerne auf den Obersberg kommt und mit



**Die Küche hat gut gearbeitet:** Die Hotelfachleute Maximilian Müller, Nam Pam und Huyen Nguyen, Berufsschullehrer Sebastian Brink mit der Köchin Kim Beisheim (es fehlen die weiteren Köche Til Gallwitz, Justin Kümmel und Jan Roth).

geschultem Auge beurteilt, wie die Prüflinge agieren. Er schwelgt in alten Zeiten, wohl wissend, dass die Ausbildungsberufspalette im Bereich Gastronomie 2022 ausdifferenziert worden ist und dass es jetzt sieben Ausbildungsberufe gibt.

Die acht Prüflinge müssen sich insoweit keine Gedanken machen, denn Prüfer und Gäste sind voll des Lobes, über das, was die jungen Leute geleistet haben. „Das Filet war auf den Punkt gebraten“,

hört man aus so manchem Mund, auch wenn sich Jürgen Karjan, der Prüfungsausschussvorsitzende für den Bereich Köche, der sich nach dem Dessert mit dem Kochnachwuchs zeigt, noch bis zur Bekanntgabe der Prüfungsergebnisse zurückhält. Bei den Weinen scheint der zur Vorspeise gereichte, trocken ausgebaute Sauvignon blanc aus der Pfalz am besten geschmeckt zu haben. Ein guter Jahrgang sicherlich, wie die Prüflinge.