

Service ist hier ein Wettbewerb



Fleisch tranchieren, Wein auswählen, Käsesorten vorstellen und Canapés herstellen mussten sieben Auszubildende beim Werra-Meißnerland-Service-Wettbewerb, den die Beruflichen Schulen Eschwege gestern zum elften Mal ausgerichtet hatten. Den ersten Platz belegte Inna Bauer, Auszubildende im Restaurant Pempel in Großalmerode. Zweite wurde Katharina Windolph (Foto) aus dem Grebendorfer Hotel Kochsberg. Der dritte Platz ging an Verena Arnhardt vom Ahrenberg. (tzi)

Foto: Ziemann

Mit Ente, Käse und Wein zum Pokal

Die Beruflichen Schulen Eschwege haben gestern zum elften Mal den Werra-Meißnerland-Service-Wettbewerb ausgerichtet. Für sieben Gastro-Auszubildende aus dem Kreis galt es dabei, ihr Können und Geschick vor einer Jury zu präsentieren, gute Bewertungspunkte zu sammeln und den Pokal zu gewinnen.



Viel Auswahl: Stella Raudausch war beim Werra-Meißnerland-Service-Wettbewerb für die Aperitifs zuständig. Von trockenem Sekt bis zum alkoholfreien Capriinha servierte die Auszubildende verschiedenen Getränken.

Foto: Ziemann

VON THERESA ZIEMANN

Zartes Entenfleisch, gebeizter Lachs, cremiger Käse und feiner Wein – beim Werra-Meißnerland-Service-Wettbewerb in den Beruflichen Schulen Eschwege gab es zahlreiche Genüsse für den Gaumen. Doch gute Bewertungen gab es von den Kritikern nicht nur für den Geschmack von Crêpes Suzette, Canapés und Empanadas, sondern vor allem für das Drumherum. Und dafür waren sieben Auszubildende aus dem Werra-Meißner-Kreis zuständig, die Hotel- oder Restaurantfachangestellte werden wollen. Bewertet werden von einer Fachjury zum Beispiel die Arbeitgeschwindigkeit, Sauberkeit, Körpersprache, Freundlichkeit und das Fachwissen zu den einzelnen Speisen und Getränken.

„Das neue Lernkonzept verknüpft Theorie und Praxis miteinander“, sagte Thomas Mälvestedt, Abteilungsleiter Hotel der Beruflichen Schulen Eschwege. Schulleiter Manfred Zindel sieht das ähnlich: „Ich finde es großartig, dass bei diesem Wettbewerb die Wirklichkeit abge-

bildet wird. Sonst lernen die Auszubildenden in der Schule oft nur Theoretisches.“ Außerdem sei die Zusammenarbeit mit den Betrieben im Werra-Meißner-Kreis wichtig, sagte Zindel.

Neben dem Anreiz für die jungen Nachwuchsgastronomen den Werra-Meißnerland-Service-Pokal zu gewinnen, konnten die Auszubildenden ihr Können und Wissen auch gleich in einer simulierten Abschlussprüfung unter Beweis stellen. „Für meine Prüfung in drei Monaten ist es sehr gut, dass ich die Abläufe einmal vor echtem Publikum geübt habe“, sagt Alexander Seeger, Auszubildender im Hotel Hohenhäuser in Holzhausen.

Auch Christian Zienteck, Auszubildender im Ekkos Kultur- und Tagungshotel in Bad Sooden-Allendorf, sieht die Vorteile des Wettbewerbs für seine Ausbildung: „Ich versuche gerade zu üben, wie man ein bestimmtes Produkt verkauft“, sagt er. Zienteck war am Wettbewerb mit an der Fleischstation eingeteilt und tranchierte Rind, Lamm, Schwein und Geflügel vor den Augen der Be-

werter. „Heute morgen hab ich mir das Ziel gesetzt, den Gästen als allererstes das Lammfilet schmackhaft zu machen.“ Und das hat auch funktioniert. Gegen Mittag war kaum noch etwas vom zarten Fleisch übrig.

Am Stand von Katharina Windolph war ebenfalls viel los. Tomate, Mozzarella, selbstgemachte Kräuterbutter und Entenfleisch, garniert mit Orangenscheiben, lockte das Publikum an. Mit diesen Zutaten bereiten die geübten Hände der Auszubildenden der Europakademie Kochsberg in Grebendorf Canapés und Empanadas zu. „Für die Abschlussprüfung sind diese Übungen gut“, sagte Windolph. „Die Motivation den Preis zu gewinnen, ist bei mir aber ebenso hoch.“

Für den ersten Platz hat es am Ahrenberg nicht gereicht, der ging an Inna Bauer, Auszubildende im Hotel Restaurant Pempel in Großalmerode. Aber über den zweiten Platz durfte sich Katharina Windolph freuen. Den dritten Platz belegte Verena Arnhardt, Auszubildende des Landidyll Hotels Ahrenberg in Bad Sooden-Allendorf.



Stilvoll eingedeckter Tisch: Weiße Kerzen und Servietten luden die Gäste ein, am Tisch Platz zu nehmen.



Lamm, Schwein und Geflügel: Christian Zienteck tranchierte Fleisch direkt vor den Augen der Bewerter und Gäste. Das Lamm war besonders beliebt.



Kennt sich gut aus: Auszubildender Alexander Seeger präsentierte verschiedene Weine.



Süße Speise: Als Ausgleich zum Herzhaften, gab es zum Nachtisch Crêpes Suzette.