

21 Azubis aus 19 Betrieben zeigen in Berufsschule ihr Erlerntes. Lobende Worte der Prüfer **Von Paul Soldner**

Alle Jahre wieder ... Dieser bekannte Satzanfang könnte auch für das Prüfungskochen an der Ludwig-Bölkow-Berufsschule in Donauwörth gelten. Insgesamt 21 Prüflinge aus 19 Ausbildungsbetrieben (Landkreise Donau-Ries und Dillingen) stellten sich in fünf Prüfungseinheiten mit zwölf Prüfern dem Finale ihrer Lehrzeit. Am letzten Tag der IHK-Abschlussprüfung waren auch wieder Repräsentanten des öffentlichen Lebens eingeladen, sich vom Können und der Kreativität der angehenden Köchinnen und Köche zu überzeugen.

IHK-Regionalgeschäftsführer Wolfgang Haschner hieß die „Laienprüfer“ willkommen. Studiendirektor Gerhard Weiß, der ansonsten die Moderation des Prüfungssessens, das ist inzwischen seit dem Jahre 2001 gibt, übernahm, trat diese Aufgabe an Katharina Grillmeier ab. Die Jungköchin hatte es heuer, wie berichtet, bis zum Deutschlandfinale im „Achenbach-Kochwettbewerb“ in Frankfurt geschafft.

Zur Erstellung des Menüs gibt's vier Wochen vor der praktischen Prüfung den vom Prüfungsausschuss festgelegten Warenkorb. Darin sind verschiedene Lebensmittel zu einem Hauptwarenkorb und einem Nebenwarenkorb zusammengestellt. Aus diesen Lebensmitteln gestaltet der Prüfling je nach Kreativität und Geschmack sein Drei-Gänge-Menü, bestehend aus Vorspeise oder Suppe, Hauptgang und Nachspeise. Alle Lebensmittel aus dem „Pflichtwarenkorb“ müssen verwendet werden. Vorgesehen waren nun als Vorspeise Nudelteig und Ricotta, als Hauptgericht Zander und als Dessert Erdbeeren. Der Warenwert: insgesamt 40 Euro.

Die praktische Prüfung besteht aus drei Teilen mit einem zeitlichen Rahmen von insgesamt sechs Stunden. Schriftlich ist ein Arbeitsablaufplan für das zu kochende Menü zu erstellen. Der Hauptteil bezieht sich auf die Zubereitung eines Drei-Gänge-Menüs für sechs Personen (Start ab 8 Uhr vormittags). Der dritte Teil beendet die Prüfung mit einem gastorientierten Gespräch, in dem Fragen zur Zusammenstellung des Menüs beantwortet und verkaufsorientierte Überlegungen erläutert werden müssen.

Dieses Abschlussessen war auch gleichzeitig der Moment, Gerhard Weiß Dank zu sagen. Denn der wechselt als Berufsschulleiter nach Bad Wörishofen. IHK-Regionalgeschäftsführer Haschner: „Wir lassen ihn nur sehr ungern ziehen.“ Es sei ein gutes Zusammenarbeiten gewesen und man habe seinen Unternehmensgeist geschätzt. Dass man den Weggang von Weiß bedauere, betonte ebenfalls Studiendirektor Gerhard Meyer, ständiger Vertreter des Schulleiters: „Wir wissen schon, was wir an ihm haben ...“

Vertreter der Öffentlichkeit

Nicht nur die Prüflinge, Servicekräfte und die Küchenhelfer, auch die Prüfer stellten sich vor. In deren Namen machte Ulrich Großmann (zugleich Vorsitzender Club der Köche) den Azubis „ein hohes Kompliment“ für die gezeigten Leistungen. Er unterstrich ebenfalls die gute Zusammenarbeit mit Berufsschule und IHK.

Zu denen, die die Köstlichkeiten probieren durften zählte unter anderem Dekan Monsignore Ottmar Kästle (Donauwörth), OB Hermann Faul und Landrat-Stellvertreter Peter Schiele (beide Nördlingen), Wemdings Vize-Bürgermeister Johann Roßkopf sowie Arbeitsagentur-Chefin Claudia Wolfinger.



Das Prüfungssessen wurde geladenen Gästen serviert, im Bild Ramona Griebhammer, die auf unserem Bild Katharina Grillmeier und Direktor Harald Lange vom Blumenhotel Dehner in Rain bedient.

Foto: Bissinger