

Neue Presse

Raffiniertes von Kalb und Truthahn

Erschienen im Ressort Kronach am 19.07.2008 00:00

Raffiniertes von Kalb und Truthahn



Kochen will gelernt sein. Im Bild Franz Steiner vom Aparthotel Frankenwald in Steinwiesen, der beim Kochen mit Professionalität überzeugte. Im Bild Claudia Bethke vom Hotel 'Wasserschloss' in Mitwitz, die Mitglied des Prüfungsausschusses war.

Bild: Dagmar Dietrich

Kloster Banz Servieren und Bedienen im Gastronomiegewerbe will gelernt sein, und gute Köche fallen nicht vom Himmel. In der vergangenen Tagen dampften und brodelten Töpfe und Pfannen in der Küche der Hanns-Seidel-Stiftung in Kloster Banz (Landkreis Lichtenfels) und Lehrlinge schwitzten. Denn: Auszubildende des oberfränkischen Hotel- und Gaststättenverbandes absolvierten in dieser Woche ihre Abschlussprüfungen, und viele mit Erfolg.

Bestanden nach der kritischen Beurteilung der Jury hatten dabei zwei Köche und eine Hotelfachfrau aus dem Landkreis Kronach. Erfolgreich und besonders geschmackvoll kochten Franz Steiner vom Aparthotel Frankenwald in Steinwiesen und Adrian Berger vom Waldhotel Bächlein in Mitwitz. Traumhafte Gerichte in Form eines Drei-Gänge-Menüs hatten sie aus Truthahnleber mit Blattsalaten und Fleischvariationen aus der Kalbshaxe gezaubert.

Und auch bei den Nachspeisen glänzten die Prüflinge unter anderem mit Biskuitrollen und Himbeeren. Sechs Wochen zuvor hatten die Absolventen von der Industrie- und Handelskammer (IHK) einen so genannten Warenkorb erhalten, in dem vorgeschrieben wurde, welche Produkte zu verarbeiten sind. Die Köche konnten diesen je nach Kreativität noch um einige Kleinigkeiten ergänzen.

Astrid Peetz, Hotelfachfrau vom Waldhotel Bächlein in Mitwitz, glänzte mit ihrem Talenten beim Servieren und Bedienen, wobei der Prüfungsausschuss vor allem auch Wert auf die Freundlichkeit legte. Nach aufregenden Stunden, die von viel Lampenfieber begleitet wurden, fiel den erfolgreichen Prüflingen ein Stein vom Herzen und die Freude siegte.

Zufrieden über das Abschneiden der Prüflinge zeigte sich in Banz Bernd Rehorz, Leiter Bereich IHK-Berufsausbildung. Er wusste: Derzeit erlernen in Oberfranken 1000 Jugendliche einen Beruf im Hotel- und Gaststättengewerbe. Die Zahl der verfügbaren Ausbildungsplätze habe seit Beginn des Jahres um 10,2 Prozent zugenommen. Aufgrund des sich abzeichnenden Fachkräftemangels appellierte Rehorz

an die Unternehmer, weitere Ausbildungsplätze zur Verfügung zu stellen und der Jugend eine Chance zu geben.

Die Gastronomiebetriebe stünden derzeit aufgrund von Rauchverbot und hohen Lebensmittelkosten zunehmend unter Druck, informierte Peter Pelina, IHK-Geschäftsführer in Bamberg.

Die Umsätze des vergangenen Jahres seien dennoch im allgemeinen zufriedenstellend gewesen, für das laufende Jahr lägen noch keine Zahlen vor.

Ehemalige Auszubildende im Gaststättengewerbe hätten in Oberfranken gute Chancen zur Festanstellung, einige hätten aber auch außerhalb der Region oder im Ausland Berufschancen ergriffen. dd

Alle Rechte vorbehalten.
