

19.07.2013

Radolfzell Kochen und Anrichten unter Volldampf

Radolfzell - 74 angehende Köche und Gastronomen müssen bei der IHK-Sommerprüfung ihr Gelerntes unter Beweis stellen.



In der Küche des Berufsschulzentrums in Radolfzell geht es heiß her. Bei Außentemperaturen von 27 Grad sorgt die Abwärme von sechs Herden allerdings für weitaus Schweiß treibendere Bedingungen. Vielmehr dürfte den angehenden Köchen die Stresssituation ihrer Prüfung zusetzen.

Innerhalb von drei Stunden muss jeder der sechs Nachwuchsköche unter den wachsamen Augen der Prüfer ein Menü für vier Personen kochen. Für Stefan Dobler vom Restaurant und Hotel Riva in Konstanz läuft es dennoch rund. Er hat bei seinem Prüfungs Menü als Vorspeise ein gebratenes Zandertranche auf einem Gemüserondel ausgedacht. Im Hauptgang wird er rosa geschmorten Kalbstafelspitz zubereiten und den Abschluss soll ein Quarktörtchen mit eingelegten Aprikosenspalten bilden. Die Zutaten dazu wurden ihnen bereits vor sechs Wochen mitgeteilt. Jeder hat sich daraus ein Menü kreiert, das er an diesem Tag möglichst fehlerfrei zubereiten wird.

Anschließend kommen andere Prüflinge des Hotel- und Gastronomiegewerbes ins Spiel. Die Servicekräfte müssen die Speisen bei einem Gala-Essen fachgerecht servieren. Vom korrekten Eindecken der Tische bis hin zum Filetieren der Fischspeisen reicht das Repertoire. Insgesamt 74 Prüflinge aus sechs verschiedenen Gastronomiebereichen werden derzeit bei den Sommerprüfungen von der IHK Hochrhein-Bodensee geprüft. Köche und Beiköche, Hotel- und Restaurantfachleute sowie Fachkräfte im Gastronomiebereich und der Systemgastronomie gilt es an mehreren Terminen und Orten zu prüfen. Die IHK Hochrhein-Bodensee verzeichnet noch keinen Rückgang bei den Zahlen der Auszubildenden, wie er andernorts zu beklagen ist. Die am Hochrhein und Bodensee beheimateten Ausbildungsbetriebe sind offenbar noch so attraktiv, dass sich weiterhin genügend Nachwuchsgastronomiekräfte hier einfinden. Auch die Qualität stimmt nach Aussage von Christine Ziegner, der Organisationsleiterin bei der IHK für die Prüfungen im Gastronomiebereich.

<http://www.suedkurier.de/region/kreis-konstanz/radolfzell/Kochen-und-Anrichten-unter-Volldampf;art372455,6172352>