

Nachwuchs auf höherem Niveau

Von BODO REHBOLDT

Berlin — Als sich Sieger und Platzierte gemeinsam mit den Juroren vor dem Hotel Kurfürstendamm, dem Ausbildungszentrum für das Berliner Hotel- und Gaststättengewerbe (ABZ), zum obligatorischen Gruppenfoto aufstellten, gab es nur noch fröhliche Gesichter. Acht Stunden voller Spannung und Anspannung lagen hinter allen Beteiligten, die 11. Berliner Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen.

24 Mädchen und Jungen, jeweils acht Angehende Köche, Restaurant- und Hotelfachleute aus hauptstädtischen Unternehmen — zum regionalen Vorentscheid waren 89 Azubis angetreten — zeigten, was sie bisher gelernt haben. Die Sieger der jeweiligen Gruppe werden unsere Stadt am 24. und 25. Oktober 1992 in den Deutschen Jugendmeisterschaften in Berlin vertreten. Es sind bei den Köchen Uwe Werner (Hilton Hotel/ABZ), bei den Restaurantfachleuten Franziska Retzlaff (ABZ) und bei den Hotelfachleuten Mare Siebert (Kanthotel). Die drei bewährten sich besonders auf „diesem Prüfstand des Berliner Gastgewerbes“, wie Dr.

Michael Wegner, Präsident der Hotel- und Gaststätten-Innung Berlin und Umgebung e. V. die traditionelle Meisterschaft bei der Begrüßung der zahlreichen Gäste charakterisiert hatte.

Veranstaltet wiederum von der Innung gemeinsam mit der Arbeitsgemeinschaft der Köche Berlins und dem Verband der Serviermeister und Restaurantfachleute, war ihr Austragungsort erneut das ABZ. Als Wettkampfleiter fungierte Peter Breithoff, Hauptgeschäftsführer der Innung, als Moderator ABZ-Leiter Norbert Holst, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses. Den Vorsitz der Jury hatten bei den Köchen Peter Mahler, Vorsitzender der Arge Köche Berlin, bei den Restaurantfachleuten Wilfried Zademach, 1. Vorsitzender des VSR, Sektion Berlin und bei den Hotelfachleuten Lilian Schmidt vom Hotel Savoy.

Nach dem theoretischen Teil wie Fachrechnen und Warenerkennung — er wurde am Vorabend absolviert — ging es um praktische Kenntnisse und Fertigkeiten. Den Köchen war z. B. die Aufgabe gestellt, jeweils für acht Gäste ein Menü zu bereiten. Der vorhandene Warenkorb bot dafür

u. a. 16 Sorten Frischgemüse, acht verschiedene Kräuter, Schweinefilet und Maispoularden, Lachsforelle, fünf Salate, sechs Sorten Obst, givrige Fette, Milchprodukte und sonstige Zutaten an. Und hier das Menü des Siegers Uwe Werner, der zugleich mit dem Wanderpokal der IHK für den Punktesten des Wettbewerbs ausgezeichnet wurde:

Maispoulardentranchen mit buntem Pfeffer gebeizt, Spargelsülze und Blattsalate; gedünsteter Lachsforellenkopf mit Mandel-Zitronensauce auf Zucchiniroh und Sesamplätzchen; rosa gebratenes Schweinefilet mit Estragonkruste, Frühlingsgemüse im Kohlrabi, dazu Nudeln einmal anders; Vanille-Joghurtcreme mit Kiwiblättern und beschwipsten Früchten; Kaffee.

Bei den Restaurantfachleuten wurden beispielsweise das Tafeldecken, Servieren, Cocktailmixen und Flambieren, bei den Hotelfachleuten Arbeiten in der Reception, im Hauswirtschaftsbereich — Oberbetten bügeln — Zimmerkontrolle und im Restaurant bewertet.

Alles lief zügig ab und es gab Leistungen, die nach Auffassung von Fachleuten „schon fast als perfekt“

zu bezeichnen waren. Wobei das Gesamtniveau des Wettbewerbs generell ein ganzes Stück höher gewesen sei als in den Vorjahren. Die Teilnehmer aus den westlichen und östlichen Stadtbezirken erwiesen sich als ebenbürtig, was sich besonders bei den Köchen überzeugend zeigte. Im Theoretischen waren die Mädchen und Jungen aus dem Osten Berlins zum Teil ein bißchen besser, dafür hatten ihre Altersgenossen aus dem Westteil hier und da in der Praxis die Nase etwas vorn. Übrigens hat das Berliner Gastgewerbe, wie zu erfahren war, derzeit einen Umsatz von rund 5,5 Milliarden DM jährlich, davon 3,5 Milliarden in der Hotellerie, zählt etwa 8000 Betriebe mit 50 000 Mitarbeitern und bildet derzeit an die 2500 Kräfte aus, davon 500 Umschüler.

Alle haben ihr Bestes gegeben für das Gelingen der 11. Eingeschlossen in den Dank dafür wurden auch die Sponsoren Industrie- und Handelskammer und die Firmen Siemens/Nixdorf, Schultheiss, Berckenbrinck, Mätzel, Polthier und Maisinger, Weincompagny Gieselmann, Coca-Cola, Granini und Kaffee F. A. Heims.



Sieger und Platzierte bei den Köchinnen und Köchen: Stefan Goksch (2.), Uwe Werner (1.) und Roland Korn (3. - links) — alle aus dem Hilton Hotel!

Foto: Neubert



Sieger und Platzierte bei den Restaurantfachkräften: Nadine Edlich (2.), Franziska Retzlaff (1.) und Deajouna Kretzschmar (3. - von links) — Platz 1 und 2 für das ABZ, „Bronze“ für Adlershof.

Foto: Neubert



Sieger und Platzierte bei den Hotelfachfrauen und -männern, Martina Jaockel (2.), Mareen Siebert (1.) und Daniel Fettig (3. von links). Foto: Neubert