

Nachwuchs zaubert Köstliches

Ausbildung 22 Auszubildende haben an der Eugen-Grimminger-Schule ihre praktische Kochprüfung abgelegt – alle haben bestanden. Dafür haben sie dreieinhalb Stunden lang gekocht, gewürzt und dekoriert. *Von Luca Schmidt*

Von der Kantine bis zum Sterne-Restaurant, von der Vorspeise bis zum Dessert, von der Mango bis zur Kalbshaxe: Die praktische Prüfung zum Koch hat es in sich. An der Crailsheimer Eugen-Grimminger-Schule haben 22 Auszubildende der Landkreise Heilbronn, Schwäbisch Hall und Main-Tauber-Kreis in drei Küchen ein Menü aus drei Gängen gekocht. Unt: Alle 22 haben bestanden.

» Wer die anspruchsvolle Prüfung nicht schafft, ist eigentlich selbst schuld.

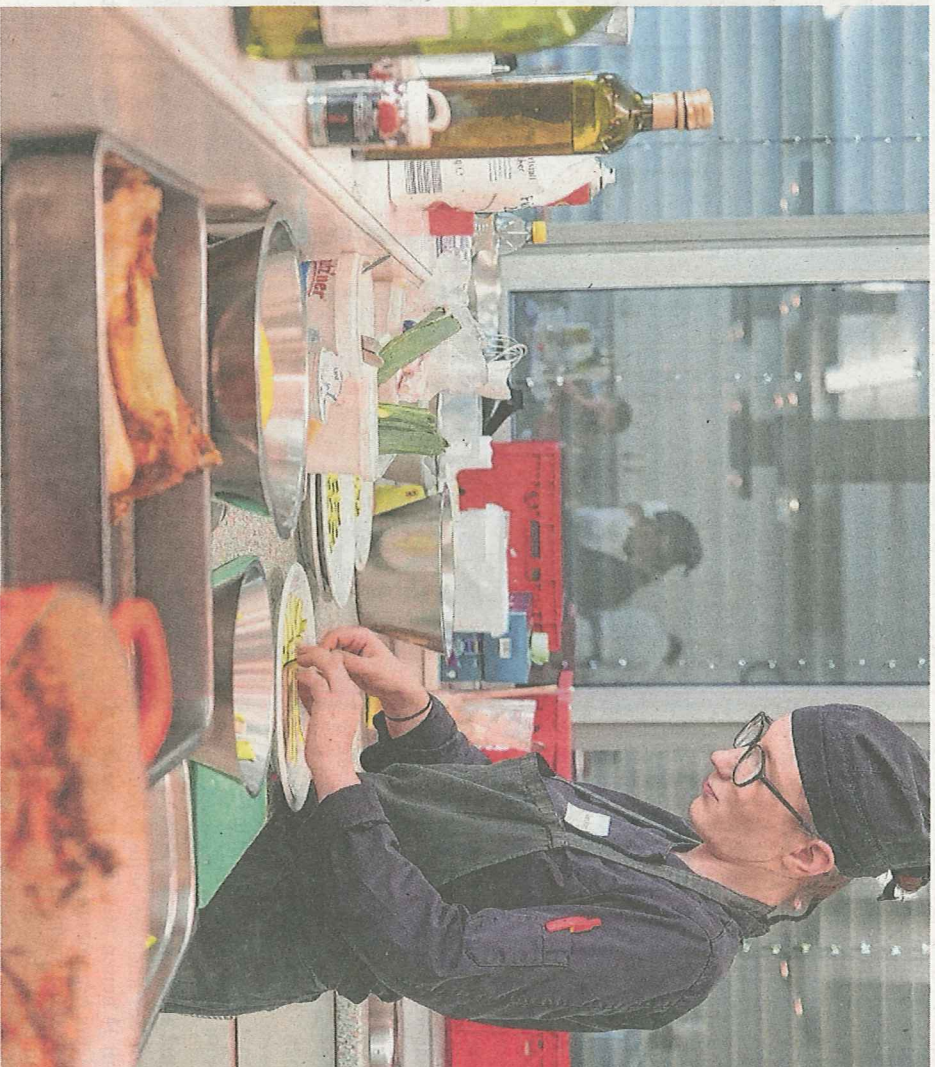
Waldemar Pazurek
Lehrer Eugen-Grimminger-Schule

Während der Prüfung ist höchste Konzentration angesagt, das zeigt ein Blick in eine der Küchen. Miriam Seifert aus Schwäbisch Hall ist gerade dabei, ihr Menü zuzubereiten. Ihr Hauptgang: Tranchen von der geschmorten Kalbshaxe auf Salbei-Rahmpolenta und Paprika-Oliven-Gemüse.

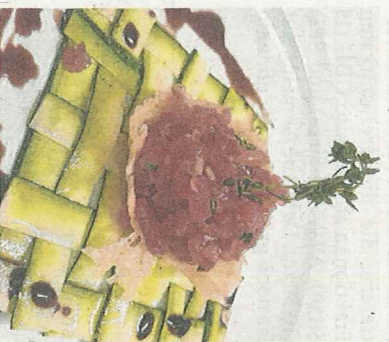
Im 20-Minuten-Takt

Dreieinhalb Stunden lang haben sie und ihre Kollegen Zeit, ihre Menüs vorzubereiten, dann müssen vier Teller mit dem ersten Gang serviert werden: Einer für die Prüfer, drei für Gäste, die die Schule eingeladen hat. 20 Minuten später kommt die Hauptspeise, wiederum 20 Minuten später das Dessert. Und selbst dann ist noch nicht alles vorbei, denn: Abspülen müssen die Auszubildenden selbst.

Dabei geht die Bewertung für die künftigen Köche schon lange vor dem ersten Gang los: Der Aufbau des Arbeitsplatzes, die Vorbereitung und ganz besonders die



Miriam Seifert, Auszubildende beim Restaurant Bergl Hall (Schwäbisch Hall), arbeitet während der Prüfung zur Köchin konzentriert an ihren Gerichten (siehe Fotos unten). *Foto: Luca Schmidt*



Vorspeise: Thunfisch-Fenchel-Tatar auf Zucchini-carpaccio.



Hauptgang: Tranchen von der geschmorten Kalbshaxe.



Dessert: Mango-Basilikum-Creme auf Himbeerspiegel.

FOTOS: SCHULE

Sauberkeit werden geprüft. Auch das Kochen selbst wird bewertet. „Wir schauen danach, wie hektisch jemand ist und ob die Auszubildenden konzentriert einen Schritt nach dem anderen machen“, sagt Hugo Zöll. Der Koch ist einer von neun Prüfern, die in den drei Küchen der Schule die Leistung der Auszubildenden bewerten.

Unterschiedliche Bewertung

„Alle drei Prüfer geben dem Auszubildenden eine Note. Diese werden addiert und durch drei geteilt“, sagt Zöll. Bei der Bewertung verlangen die Prüfer von Azubis von Sterne-Restaurants aber etwas mehr, sagt Waldemar Pazurek, Lehrer an der Eugen-Grimminger-Schule.

Und so läuft die Prüfung ab: Bereits im Februar hat sich Pazurek mit Kollegen getroffen, um einen Warenkorb für die Prüflinge zu erstellen. Der Warenkorb ist eine Liste aus Zutaten, aus denen die Auszubildenden wählen können, um ihr Drei-Gänge-Menü zu kochen. Dabei gibt es Zutaten, die Teil des Menüs sein müssen. In diesem Jahr waren das Thunfisch, Kalbshaxe und Mango.

Kreativität gefragt

Sechs Wochen vor der Prüfung erhalten die Auszubildenden diese Liste. Sie wissen nun, welche Zutaten sie verwenden dürfen. Die Nachwuchsköche stellen ein Menü für vier Personen zusammen und schicken diese Idee, gemeinsam mit einer Liste der benötigten Zutaten, an die IHK.

In den kommenden drei bis vier Wochen können sich die Auszubildenden auf die Prüfung vorbereiten. „Es gibt genug Zeit zum Überlegen und zum Üben. Wer die anspruchsvolle Prüfung nicht schafft, ist eigentlich selbst schuld“, sagt Pazurek. Allerdings haben sich in diesem Jahr alle gut vorbereitet: Die praktische Prüfung hat jeder bestanden.