

„Einen richtig guten Job gemacht“

Auszubildene des Hotels Mittwald schneiden bei Schulmeisterschaften erfolgreich ab

VON KLAUS FRENSING

■ **Espekkamp.** Schon als Jungdlicher hat sich Tobias Vetter in der Küche wohl gefühlt und gekocht. So stand für den heute 19-jährigen Espekkamp schon früh fest, welchen Beruf er nach seinem Realschulabschluss erlernen wollte: „Ich wollte Koch werden.“

Im Hotel Mittwald, MVC Restaurant, fand er einen engagierten Ausbildungsbetrieb und konnte jetzt bei den jährlichen Schulmeisterschaften im Schul-Restaurant des Leo-Symphoniker-Berufskollegs Minden zeigen, was er am Herd zu zaubern imstande ist.

„Wir bekamen einen Warenkorb und mussten daraus ein Vier-Gänge-Menü zubereiten: kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert“, erläuterte der Koch-Azubi. Tobias entschied sich für angebräunte Medaillons mit Preiselbeeren, Walnusskernen und Rosmarinzwieg garniert; legierte Brokkolicremesuppe mit Croutons serviert; Lachsforelle mit Kürbiskruste gratiniert auf roter Paprikasauce

mit Kohlrabi-päckchen und Zucchiniinisotto; Apfelbeignets mit Vanillesauce

und Mangoparfait. Das alles hört sich nicht nur gut an, es schmeckte auch lecker, wie ihm von seinen Gästen bescheinigt wurde.

Letztendlich aber waren drei Konkurrenten noch besser. „Alle haben heute einen richtig guten Job gemacht“, lobte Küchenmeister Ralf Möller-Wickenkamp.

Ganz oben aufs Treppchen schaffte es die angehende Hotelfachfrau Katharina Nobbe aus dem Hotel Mittwald. Die 20-Jährige aus Hille-Hartum gewann den ersten Preis und qualifi-

zierte sich damit für die Bezirksmeisterschaften, die in Bielefeld stattfinden werden.

Zu ihren Aufgaben gehörte es, den Tisch einzudecken, Servietten zu brechen, die Menuekarten zu schreiben und die Vorspeise selber anzurichten, aber auch beispielsweise telefonisch eine Reservierung entgegen zu nehmen sowie die Waren- und Materialerkennung.

Katharina Nobbe musste unter anderem 15 verschiedene Obstsorten bestimmen, den verschiedenen Gerichten die passenden Bestecke zuteilen, den Wein anhand der Flaschen ihren Anbaugebieten zuordnen und Spirituosen „erschmuppeln“.

„Die schwierigste Aufgabe war für mich, ein Gesteck aus Blumen und Moos zu kreieren“, sagte Katharina Nobbe. Sie hatte ihrer Chef-in-Cornerin Cornelia Werner aber einige Male bei dieser Arbeit zugehört. Ihr Blumenarrangement gefiel den fachkundigen Prüfern aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe und dem Kollegium des Leo-Symphoniker-Berufskollegs ebenso wie ihr Service während des langen Arbeitstages, der um 9 Uhr morgens begann, gegen 17.30 Uhr kam die ersten Gäste.

„Der Beruf ist sehr interessant, weil er so abwechslungsreich ist“, schwärmt Katharina Nobbe. Man lerne viele Leute kennen und verschiedene Sprachen und habe viele unterschiedliche Arbeitsfelder. Nach der Ausbildung möchte sie erst einmal ins Ausland gehen.

Dagegen möchte Tobias Vetter gerne noch zwei, drei Jahre Berufserfahrung im Hotel Mittwald sammeln, bevor er mit dem Ausland liebäugelt. „Erfahrung in verschiedenen Betrieben zu sammeln, kann nicht schaden“, sind sich die beiden einig.



Perfekt arrangiert und serviert: Katharina Nobbe, die im Hotel Mittwald im dritten Lehrjahr zur Hotelfachfrau ausgebildet wird, hat bei den Schulmeisterschaften den ersten Preis gewonnen. Das kleine Foto zeigt Tobias Vetter, der gerade eine Ananas zerteilt.

FOTOS: KLAUS FRENSING