



Kopf-an-Kopf-Rennen in der Küche

Bei der Meisterschaft der Systemgastronomen bewiesen die Auszubildenden ihr Können

Management-Fähigkeiten, Fachkenntnis und handwerkliche Geschicklichkeit waren bei der niederbayerischen Meisterschaft der Systemgastronomen am Mittwoch in der Berufsschule gefragt. Die Teilnehmer, Auszubildende der elften Jahrgangsstufe, konnten in vier Prüfungseinheiten ihr Können in den wichtigsten Sparten der Systemgastronomie unter Beweis stellen.

Die drei besten der insgesamt elf Wettbewerbsteilnehmer qualifizierten sich gleichzeitig für die im Juli in Landshut stattfindende bayerische Meisterschaft. Den ersten Platz errang Stephanie Ertl von McDonalds Altdorf, ihr folgte auf dem zweiten Platz Wolfgang Schmidt vom Mömax in Passau. Dritte wurde Olga Ivascenko von McDonalds Landau. Da Wolfgang Schmidt die Altersgrenze für die bayerische Meisterschaft bereits überschreitet, soll ihn der beste Nächstplatzierte, Marco Barat vom McDonalds Landshut, vertreten.



Die drei Prüfungsbesten

(Fotos: emk)

„Es war sehr eng dieses Jahr“, betonte Berufsschullehrer und Organisator Jürgen Gerstl, der die Sieger mit einer Trophäe ehrte. „Es war ein Kopf-an-Kopf-Rennen. Ich kann mich nicht erinnern, in der letzten Zeit einen so erstklassigen Jahrgang gehabt zu haben. Es ist ein goldener Jahrgang.“ Sämtliche Teilnehmer

würden bewiesen, dass sie zu weit mehr als zum Hamburger-Braten im Stande seien.

Ziel des Wettbewerbs sei es unter anderem, die Berufe innerhalb der Systemgastronomie einer breiteren Öffentlichkeit vorzustellen, bestätigte Lehrer Harald Möhle: „Die Systemgastronomie ist ein eher

wirtschaftlich-technischer Beruf, man hat mehr mit Management zu tun als mit der Produktion.“ Demgemäß seien auch die Wettbewerbsaufgaben gestaltet gewesen: Die Teilnehmer mussten zum Beispiel Marketingstrategien für ein neues Produkt entwickeln oder Schulungsmaßnahmen planen. Den handwerklichen Abschluss der Prüfungen bildete die Aufgabe, Kanapees anhand einer Warenliste zu konzipieren, die Zutaten auszuwählen und die Kanapees schließlich herzustellen. Eine vierköpfige Jury bewertete die Ergebnisse.

Eigentlich aber, so meinte Jürgen Gerstl, seien alle Teilnehmer bereits Sieger: „Jeder ist bereits von seinem Betrieb für diesen Wettbewerb ausgewählt worden.“

Was die Zukunftsaussichten der Systemgastronomie betreffe, betonte Möhle: „Die Chancen, übernommen zu werden, liegen hier bei hundert Prozent. Fachkräfte in diesem Beruf werden mit Handkuss genommen.“ -emk-

Starke Konkurrenz

Die Zubereitung von Kanapees war der letzte Teil der Prüfung bei der Meisterschaft der Systemgastronomen. Die LZ stellt drei der Teilnehmer mit ihrem Werk vor.

„Ich hab mich richtig gefreut, als ich für die Meisterschaft vorgeschlagen wurde“, erklärte **Alexander Faryma** von der Rampf Gastro-GmbH Landshut. Ein gewisser Leistungsdruck sei allerdings schon gegeben: „Dieses Jahr ist die Konkurrenz ziemlich stark. An sich hat's mir aber viel Spaß



gemacht, den Druck macht man sich ja hauptsächlich selbst.“ Die Prüfungsaufgaben seien alle zu schaffen gewesen. Allerdings habe es ein kleines Problem bei der Zubereitung der Kanapees gegeben: „Man hat die Lebensmittel vorher, bei der Planung, nicht gesehen, daher waren die Sachen nicht ganz so, wie ich sie mir vorgestellt habe.“

Entspannt hingegen fand **Friederike Heyroth** vom Burger King Passau den Wettbewerbstag: „Es war eigentlich sehr relaxed, ich hab mir auch keinen Stress gemacht. Es ist einfach eine gute Übung für die Abschlussarbeit.“ Speziell vorbereitet seien sie alle auf den Wettbewerb

nicht worden, vorausgesetzt wurde bei den theoretischen Aufgaben einfach der Stoff der beiden vergangenen Schuljahre. Bei der Gestaltung ihrer Kanapees hat sie in erster Linie auf den Geschmack geachtet: „Ich habe schon einige Ideen im Kopf gehabt. Wenn man die Liste mit den möglichen Zutaten so durchgeht, merkt man schon irgendwie, was zusammenpasst.“

Auch **Christian Konietzki** vom Burger King Dingolfing hat sich von der Zutatenliste inspirieren lassen:



„Heute morgen hatte ich schon eine Idee. Ich habe die Kanapees frei raus entworfen.“

Kleine Umplanungen waren dabei mit inbegriffen: „Die Essiggurken sollten ursprünglich auf die Salami, aber jetzt habe ich sie doch für die Deko hergenommen.“ Obwohl Christian sich keine großen Siegeschancen einräumte, freut er sich, an der Meisterschaft teilgenommen zu haben: „Der Wettbewerb war eine Herausforderung. Es hat mir Spaß gemacht – so etwas durfte ich einfach nicht verpassen!“

