



Die erfolgreichen BBS-Schüler, ihre Lehrer und Ausbilder (von links): Lehrer Christian Mutter, Thorsten Albers (Hotel Regina Maris in Norddeich), Restaurantfachfrau Carina Schäfer (Regina Maris), Koch Philip Fahlbusch (Hotel Achterndiek, Juist), Hotelfachfrau Silke Voß (Hotel Faldernpoort, Emden), Onno Marahrens (Hotel Faldernpoort) und Lehrer Alwin Schadendorf.

BILD: SCHRÖDER

Stolz auf Silber: „Wir können mithalten“

GASTGEWERBE Restaurant-Team der Emdener Berufsbildenden Schulen II bei Landeswettbewerb Zweiter

Die drei Auszubildenden Philip Fahlbusch (Juist), Silke Voß (Emden) und Carina Schäfer (Norddeich) haben noch viel vor. Ihr Ziel ist eine Karriere in der Spitzen-Gastronomie.

VON HEINER SCHRÖDER

EMDEN - Es ist ein nicht zu übersehendes Signal. Dafür, dass Ostfriesen besser kochen und servieren können als die meisten anderen Niedersachsen. Und dafür, dass die Hotels und Restaurants Wert auf eine gute Ausbildung legen. Anders ist kaum zu erklären, dass ein Restaurant-Team der Berufsbildenden Schulen II (BBS) in Emden den zweiten Platz beim Landesjugendwettbewerb des Niedersächsischen Hotel- und Gaststättenverbandes in Lüneburg belegte, damit 17 andere niedersächsische Berufsschulen hinter sich ließ und gestern stolz davon erzählte.

Das Team bestand aus den Auszubildenden Philip Fahlbusch, Koch im Hotel Achterndiek auf Juist, Silke Voß, Hotelfachfrau beim Hotel Faldernpoort in Emden, und Carina Schäfer, Restaurantfachfrau beim Hotel Regina Maris in Norddeich. Betreut wurden sie in Lüneburg von den Berufsschullehrern Alwin Schadendorf, Christian Mutter und Christina Bader. Rund 150 Stunden Zeit haben sich die drei Auszubildenden genommen, um sich, meist in ihrer Freizeit, auf



Philipp Fahlbusch im Stress: Vier Stunden Zeit hatte er für ein Erste-Klasse-Menü für vier Personen.

BILD: PRIVAT



Beim Wettbewerb in Lüneburg: Silke Voß (links) und Carina Schäfer servierten unter den kritischen Augen eines Prüfers, der jede Bewegung verfolgte.

BILD: PRIVAT

den Wettbewerb vorzubereiten.

Die Ostfriesen waren gleich zweimal erfolgreich: Als Team waren sie für ein Erste-Klasse-Menü verantwortlich, Carina Schäfer wurde zudem noch in der Einzelwertung Zweite. „Auf unsere Auszubildenden sind wir sehr stolz. Wir können also mithalten“, sagte Mutter.

Im Wettbewerb hatte Fahlbusch vier Stunden Zeit, in der Küche ein Spitzen-Menü für vier Personen zu kochen (siehe Infokasten). Voß und Schäfer hatten die Aufgabe, das Menü so zu servieren, wie es in einem Klasse-Restaurant gefordert wird. Großen Respekt hatten die Ostfriesen dabei vor ihren Mitkonkurrenten aus Städten wie Oldenburg, Göttingen, Celle oder Osnabrück, die ein weit größeres gastronomisches Angebot bieten können

Das Silber-Menü

Vorspeise:

Variation vom Saibling

Saiblingmousse mit Avocadosalat – Saiblingtatar auf Schwarzbrot – warmer Saiblingsloin aus dem Teerauch („Loin“ ist das Beste vom Filet)

Zwischengang:

Gebratene Riesengarne-

len mit Safranrisotto und Bärlauchdipp

Hauptgang:

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Steranisjus, sautiertem Frühlingsgemüse und Serviettenknödel

Dessert:

Flammierte Crêpes – dunkles Schokoladenparfait – Mango-Chili-Kompott

als Ostfriesland. Aber durch ihre Professionalität überzeugten sie die Prüfer.

Es ging aber nicht nur ums Kochen und Servieren. Die drei Auszubildenden mussten sich auch theoretisch löchern lassen, einen Tisch fantasievoll unter dem Motto „In 80 Tagen um die Welt“ eindecken, fies versteckte

Fehler in einem präparierten Hotelzimmer finden und bei der „Warenerkennung“ ihr Können zeigen.

Bei der „Warenerkennung“ mussten sie die merkwürdigsten Gegenstände aus ihrer Berufswelt benennen. Zum Beispiel eine „Hebamme“, ein ungewöhnliches Instrument, mit dem man in

die Falsche gerutschte Korken wieder herausholt. Oder ein Bierwärmer, der tatsächlich ab und zu von Gästen verlangt wird, die kalte Getränke nicht vertragen. „Manches war selbst uns völlig unbekannt“, sagten Mutter und Schadendorf.

Die drei Auszubildenden freuen sich nicht nur für ihre BBS und das Image der Ostfriesen. Sie können sich mit dem Erfolg in Lüneburg auch bewerben. Und tun das teilweise schon fleißig: Fahlbusch hat den Traum, mal ein gutes Restaurant zu leiten. Voß möchte in Süddeutschland oder Österreich mehr Erfahrungen sammeln. Und Schäfer will erst einmal beim Hotel Regina Maris bleiben und später die Welt kennen lernen. Alle haben beste Aussichten, in ihrem Beruf eine Karriere zu machen.