



Nach dem gemeinsamen Essen und der Übergabe der Küchenmeister-Zertifikate herrschte bei allen große Freude und Genugtuung.

Acht Küchenmeister bekamen Zertifikate

Fortbildung an Tourismusakademie – IHK-Abschluss mit Fünf-Gänge-Menü gefeiert

Furth im Wald. Acht Köche hatten den Wunsch, beruflich weiterzukommen und Karriere zu machen. Sie hatten bereits eine Ausbildung erfolgreich abgeschlossen und konnten alle eine mindestens dreijährige, einschlägige Berufspraxis nachweisen. Sie haben sich in Betrieben des Hotel- und Gaststätten-gewerbes bereits als Fachkraft bewährt. Seit Mittwoch nun dürfen sie

sich Küchenmeister/in nennen, denn sie schafften den von der IHK anerkannten Abschluss und bekamen nun in der Berufsschule ihre Meisterbriefe.

Möglich gemacht hatte die für alle erfolgreiche Teilnahme die Tourismus-Akademie Ostbayern. Geschäftsführer Alfons Klostermeier konnte am Mittwochabend zur Abschlussfeier in der Berufsschule auch zahlreiche Ehrengäste willkommen heißen.

Alfons Klostermeier betonte anschließend, dass die acht Teilnehmer am ersten berufsbegleitenden Vorbereitungslehrgang zur Küchenmeisterprüfung vor der IHK Regensburg teilgenommen haben. Bisher konnte dieser Lehrgang nur in Vollzeit besucht werden, was eine monatelange Freistellung vom Betrieb erforderte. Von Januar bis Dezember 2007 erarbeiteten sich die acht Köche und Köchinnen in über 600 Unterrichtsstunden grundlegende Qualifikationen. Dazu gehörten unter anderem Aspekte der Volks- und Betriebswirtschaft, Recht und Steuern, Unternehmensführung, Controlling und Rechnungswesen, Personalwirtschaft, Informationsmanagement und Kommunikation. Hinzu kamen handlungsspezifische

Qualifikationen wie Mitarbeiter führen und fördern, Abläufe planen, durchführen und kontrollieren, Produkte beschaffen und pflegen, Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse, Gäste beraten und Produkte vermarkten.

Im Fach Küchenpraxis lernten die Köche und Köchinnen die Zusammenstellung von meisterlichen Menüs aus den Vorgaben eines Warenkorbes, Arbeitsablaufplanung und rationelle Warenanforderung, meisterliches Zubereiten eines Fünf-Gang-Menüs unter Anwendung der geeigneten Zubereitungsarten und der Hygienegrundsätze, attraktives und fachlich korrektes Anrichten und Präsentieren der Speisen und das Auswerten der Arbeiten.

Die Prüfungen vor der IHK Regensburg fanden Ende 2007 und Anfang 2008 statt. Nach der letzten und nervenaufreibenden Prüfung im Fach Küchenpraxis haben sich die erfolgreichen Absolventen dazu entschlossen, in druckfreier Atmosphäre mit einem Fünf-Gänge-Menü die Abschlussfeier zu gestalten. Die Gruppe wollte noch einmal mit ihrem „Lehrmeister“ Gerd Kienberger die positive Gruppenatmosphäre erleben und damit auch den hervorragenden Zusammenhalt untereinander



Küchengeist „Balduin“ (Heinrich Bauer) erzählte in Versform aus dem Lehrgangsgeschehen.

der und die gegenseitige Hilfsbereitschaft würdigen.

Die geladenen Gäste konnten anschließend testen, was die Küchenmeister gelernt haben. Folgendes Fünf-Gänge-Festmenü wurde serviert: Komposition aus Spargel und Gartensalaten, dazu Parmaschinken und Baguette. Tomatenkraftbrühe mit Basilikumnockerl, Schöberl und Gemüseperlen. Timbale von Lachs und Zander, Safransoße. Finger-möhrrchen und Paglia e Fieno. Rückenstück vom Kalbsrücken, rosa gebraten, dazu Bearner Soße, Zuckerschoten, Gemüsepaprika und Risoleekartoffel. Als Dessert Grand-Marnier-Halbgefrorenes mit lauwarmen Apfeltarte und marinierte Erdbeeren, Kippengebäck. Zu dem Menü wurde 2006er Riesling, trocken „Zur Schwane“ (aus Franken) und Pinot Grigo „Ramola“, Rose von Montinelli aus Italien serviert.

Nach dem gemeinsamen Essen wurden der „tollen Gruppe“, wie sie Lehrgangsleiter Gerd Kienberger bezeichnete, die Zertifikate und Glasmedaillen überreicht. Küchenmeister dürfen sich fortan Heinrich Bauer, Markus Pinapfel, Michaela Riedl, Daniel Siegl, Sandra Stautner, Thomas Wagerer, Klaus Wendl und Frank Woppmann nennen.

Vor den Grußworten von der Schulleiterin der Werner-von-Siemens-Schule Cham, Elisabeth Fäth-Marxreiter, stellvertretendem Landrat Fritz Winkelmann und dem Vizepräsidenten und Kreisvorsitzenden des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes Ulrich Brandl tauchte Küchengeist „Balduin“ (Heinrich Bauer) auf und berichtete in Versform über manch lustige Begebenheiten während des Lehrgangs. Heinrich Bauer war es auch, der sich für seine Truppe mit drei Geschenken beim Lehrgangsleiter Gerd Kienberger bedankte.

Fazit: Für alle Teilnehmer war das Fünf-Gänge-Menü ein besonderes kulinarisches Erlebnis. Die Qualitätsarbeit der Küchenmeister kommt den gastronomischen Betrieben und im Tourismus als eine tragende Rolle zugute.



Heinrich Bauer überreichte Lehrgangsleiter Gerd Kienberger drei Geschenke der Teilnehmer.